Miele

Instructions d'utilisation et d'installation
Four combiné micro-ondes

H 6100 BM

H 6200 BM

Afin de prévenir les accidents et d'éviter d'endommager l'appareil, veuillez lire attentivement les instructions **avant** de l'installer ou de l'utiliser.

fr – CA

M.-Nr. 10 228 080

Table des matières

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ 6

Guide d'utilisation du four combiné micro-ondes 19

Panneau de commande 20
Bouton de sélection des fonctions 21
Écran 21
Symboles affichés à l'écran 21
Sélecteur rotatif 22
Touches tactiles 23

Caractéristiques 25
Numéros de modèle 25
Plaque signalétique 25
Éléments inclus 25
Accessoires standards et optionnels 25
Plateau de verre 26
Grille avec crans de sécurité anti-basculement 26
Touches de commande 28
Dispositifs de sécurité du four 28
Verrouillage du système pour le four 28
Arrêt de sûreté 28
Ventilateur de refroidissement 28
Surfaces PerfectClean 29

Avant la première utilisation 30
Avant la première utilisation 30
Régler l'heure pour la première fois 30
Chauffage du four 31

Réglages 32
Modifier l'heure 32
Modifier les réglages usine 33

Verrouillage du système 37

Minuterie 39
Régler la minuterie 39

Guide d'utilisation des fonctions 41
Modes Solo 41
Micro-ondes simple 42
Fonctions Cuisson combinée 43

Table des matières

Puissance du four à micro-ondes 44
Fonctionnement 44
Niveau de puissance du four à micro-ondes 44

Choix des récipients 45
Récipients qui vont au four à micro-ondes 45
Récipients qui ne vont pas au four à micro-ondes 47
Effectuer des essais afin de savoir si les plats sont convenables 48
Placer un plat dans le four combiné micro-ondes 49
Couvercle 49

Conseils pour l'économie d'énergie 51

Modes Solo 52
Guide de consultation rapide 52
Ventilateur de refroidissement 52
Modifier la température 53
Indicateur de température 53
Mettre un programme de cuisson en marche ou l'éteindre automatiquement 54
Régler la durée 55
Régler un temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson 55
À la fin du temps de cuisson 56
Modifier le temps de cuisson 57
Supprimer un temps de cuisson 57
Supprimer l'heure de fin de cuisson 58

Micro-ondes simple ≋ 59
Guide de consultation rapide 59
Ventilateur de refroidissement 60
Modifier le niveau de puissance du four à micro-ondes 60
Modifier le temps de cuisson 61
Mettre un programme de cuisson en marche ou l'éteindre automatiquement 61
Régler une heure de fin 61
Supprimer l'heure de fin de cuisson 62

Fonctions Cuisson combinée 63
Guide de consultation rapide 63
Ventilateur de refroidissement 64
Modifier le temps de cuisson 64
Modifier le niveau de puissance du four à micro-ondes 65
Modifier la température 65
Mettre un programme de cuisson en marche ou l'éteindre automatiquement 65

Minute + ... 66

Table des matières

Popcorn ... 67

Cuire ... 68

Rôtissage ... 70

Gril ... 72

Micro-ondes : Décongélation/réchauffage/cuisson ... 74
Tableaux pour décongeler, réchauffer et cuire des aliments au moyen de la fonction Micro-ondes simple ... 78
Tableau pour décongeler les aliments ... 79
Tableau pour réchauffer les aliments ... 80
Tableau pour la cuisson des aliments ... 81

Décongélation sans puissance du four à micro-ondes ... 82

Stérilisation des conserves ... 83
Préparation ... 83
Mise en conserve avec Cuisson convection ... 84
Mise en conserve avec micro-ondes ... 84

Cuisson modérée ... 86

Aliments surgelés ... 87

Nettoyage et entretien ... 88
Produits nettoyants inappropriés ... 88
Conseils ... 89
Salissure normale ... 89
Taches tenaces ... 90
Descendre l'élément de brunissement/élément gril ... 91

Foire aux questions ... 92

Service technique ... 97

Protection de l'environnement ... 98

Branchement électrique ... 99

Diagrammes d'installation ... 100
Dimensions de l'appareil et de l'ouverture ... 100
Installation dans une armoire haute ... 100
Installation sous le comptoir ... 101
Installation combinée avec un four dans une armoire haute ... 102
Dimensions de l'avant ... 103

Table des matières

Installation 104

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez cet appareil, veuillez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment :

Veuillez lire attentivement les instructions avant d'installer ou d'utiliser la cuisinière afin de prévenir les accidents et d'éviter de l'endommager.

Cet appareil se conforme aux exigences actuelles en matière de sécurité. L'utilisation inappropriée de cet appareil peut causer des blessures et des dommages matériels.

Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Cet appareil est destiné seulement aux usages décrits.

Conservez cette brochure en lieu sûr afin de pouvoir la consulter au besoin et remettez-la au prochain utilisateur.

Utilisation

▶ Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement. Utilisez-le conformément aux instructions du présent manuel.

▶ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage extérieur.

▶ Ce four est uniquement destiné à un usage domestique. Il sert notamment à cuisiner, à cuire, à rôtir, à griller, à stériliser des conserves, à décongeler et à réchauffer des aliments.
Utilisez uniquement cet appareil en fonction de son usage prévu.

▶ Risque d'incendie! N'utilisez pas le four combiné micro-ondes afin d'entreposer ou de faire sécher des aliments qui pourraient facilement s'enflammer.
Si vous le faites, l'humidité des aliments s'évaporerait ce qui risquerait de les faire sécher et même s'enflammer.

▶ Les personnes qui n'ont pas les capacités physiques, l'expérience ou les connaissances requises pour utiliser cet appareil doivent être supervisées ou formées par une personne responsable.

Enfants

▶ Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance près du four lorsque celui-ci fonctionne. Ne laissez jamais un enfant utiliser le four, s'asseoir ou se tenir debout sur aucune partie du four. **Attention :** Ne rangez pas d'articles attrayants pour les enfants dans l'armoire au-dessus du four. Les enfants pourraient se blesser en grimpant sur le four pour tenter d'atteindre ces articles.

▶ Risque de brûlure! ne permettez pas aux enfants de se servir du four.

▶ Risque de suffocation! Pour prévenir les risques de suffocation, débarrassez-vous des emballages, sacs et autres produits en plastique en toute sécurité et gardez-les hors de la portée des enfants.

▶ Risque de brûlure! La vitre de la porte ainsi que la poignée, les commandes et l'évent de condensation du four deviennent très chauds lorsque l'appareil fonctionne. Ne laissez pas les enfants toucher l'appareil ou jouer avec celui-ci ou près de celui-ci lorsqu'il fonctionne.

Sécurité technique

▶ L'appareil doit être installé et branché conformément aux instructions d'installation.

▶ Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé de Miele, conformément aux normes de sécurité nationales et locales et aux instructions d'installation fournies avec l'appareil. Veuillez communiquer avec le Service technique de Miele si vous souhaitez faire examiner, réparer ou ajuster votre four. Il peut être dangereux de confier les travaux de réparation ou tout autre type de travaux à des personnes non qualifiées.

▶ Entretien par l'utilisateur : Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que les instructions vous indiquent spécifiquement de le faire. Le travail d'entretien doit être effectué uniquement par un technicien qualifié.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

▶ Avant d'installer le four, examinez-le pour déceler toute trace visible de dommage externe. Ne vous servez pas d'un appareil endommagé.

▶ Le fonctionnement fiable et sécuritaire du four ne peut être garanti que si celui-ci est raccordé au réseau électrique public.

▶ L'utilisation d'un appareil endommagé peut entraîner l'émission de micro-ondes et présenter un risque pour l'utilisateur. N'utilisez pas l'appareil si :

– la porte est endommagée;
– les charnières de la porte sont mal ajustées;
– il y a des trous ou des fentes visibles dans le boîtier, la porte, le joint d'étanchéité de la porte ou les parois intérieures du four.

▶ Pour garantir la sécurité électrique de l'appareil, il faut le raccorder à une installation de mise à la terre appropriée. Cet appareil doit être mis à la terre. Il doit être raccordé à un système de mise à la terre approprié. Reportez-vous à la section « Branchement électrique – INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ». Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique de la résidence par un électricien qualifié.

▶ Installation adéquate : Assurez-vous que votre appareil a été correctement installé et qu'il a été mis à la terre par un technicien qualifié.

▶ Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique de la table de cuisson correspondent à celles du système d'alimentation électrique de la résidence. Ces données doivent correspondre afin d'éviter toute blessure et tous dommages occasionnés à l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

▶ Avant d'installer ou de réparer le four, coupez l'alimentation électrique en :

– retirant le fusible;
– basculant le disjoncteur;
– débranchant l'appareil de la prise de courant. Tirez sur la fiche et non sur le cordon.

▶ L'utilisation de rallonges ne garantit pas les conditions de sécurité nécessaires à l'appareil (risque de surchauffe). N'utilisez pas de rallonge pour le brancher à la source d'alimentation.

▶ L'appareil doit tout d'abord être encastré avant d'être utilisé.

▶ Risque de décharge électrique!
En aucun cas n'ouvrez le boîtier extérieur de l'appareil.

▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé dans un endroit non immobile (p. ex. dans un bateau).

▶ Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil et n'entreprenez aucune réparation à moins qu'il n'en soit indiqué autrement dans les présentes instructions. Tout travail d'entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces de rechange Miele d'origine uniquement. Seules ces pièces permettent au fabricant de garantir la sécurité de l'appareil.

▶ Pour un fonctionnement efficace, le four requiert une source d'air frais adéquate. Assurez-vous de ne pas empêcher la circulation d'air (p. ex., isolation de l'armoire). Assurez-vous également que l'alimentation en air frais n'est pas chauffée par une autre source attenante.

▶ En cas d'installation derrière une porte d'armoire, ne fermez jamais la porte lorsque vous utilisez le four. La chaleur et l'humidité peuvent se former derrière une porte close et endommager l'appareil, l'armoire et le plancher. Ne fermez pas la porte avant que le four soit complètement refroidi.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Utilisation appropriée

⚠ Risque de brûlures!
Le four combiné micro-ondes devient chaud lors de son utilisation.
Vous pourriez vous brûler sur les éléments chauffants, l'intérieur du four, les aliments cuits ou les accessoires du four selon la fonction sélectionnée.
Portez des poignées au moment d'insérer ou de retirer des aliments du four ou au moment d'apporter des ajustements au four lorsqu'il est chaud.

▶ Attention : Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ne sont pas rouges. Les surfaces intérieures du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Les parties externes du four comme la vitre de porte, les évents et le panneau de commande peuvent devenir chaudes. Durant et après l'utilisation, ne laissez pas des vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments ou les surfaces intérieures du four tant qu'ils ne se sont pas refroidis.

▶ Ne laissez pas d'aliments dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson pour éviter tout empoisonnement alimentaire ou tout malaise.

▶ Assurez-vous de la distribution uniforme de la chaleur dans les aliments durant la cuisson.
Pour ce faire, mélangez ou retournez les aliments, puis observez-les pendant une période de temps suffisante qui devrait être ajoutée au temps requis pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation.

▶ N'utilisez que des poignées sèches et thermorésistantes. L'utilisation de poignées humides peut causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec des huiles ou de la graisse. N'utilisez pas de serviettes ou d'autres gros accessoires à la place des poignées. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants s'ils sont chauds.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

▶ Le fait de porter des vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil constitue un risque d'incendie. Habillez-vous de façon appropriée au moment de l'utiliser.

▶ Ne faites pas chauffer de contenants fermés dans le four : la pression pourrait s'accumuler et les faire éclater, ce qui pourrait causer des blessures.

▶ Pour prévenir les brûlures, placez toujours les grilles du four à la hauteur désirée dans un four refroidi. Si vous devez déplacer la grille lorsqu'il est chaud, ne laissez pas les poignées toucher les éléments brulants.

▶ Ouvrez la porte prudemment pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper du four avant d'y placer ou d'en sortir un plat.

▶ Pour éviter toute brûlure, laissez les éléments se refroidir avant de les nettoyer.

▶ Évitez de laisser la porte du four ouverte inutilement, car on pourrait trébucher ou se blesser sur celle-ci.

▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance au moment de la cuisson avec de l'huile ou de la graisse. Ces matières pourraient s'enflammer si elles deviennent trop chaudes. N'utilisez jamais le four pour faire de la friture.
N'utilisez jamais d'eau en cas de feu d'huile. Éteignez immédiatement le four combiné micro-ondes et étouffez la flamme en maintenant la porte du four fermée.

▶ N'entreposez jamais de liquides ni de matières inflammables dans, au-dessus ou sous un four, ou près des surfaces de cuisson.

▶ Pour éviter d'alimenter les flammes, n'ouvrez pas la porte du four combiné micro-ondes s'il y a de la fumée à l'intérieur de celui-ci. Mettez fin au processus de cuisson en éteignant l'appareil et en le débranchant de l'alimentation. N'ouvrez pas la porte avant que la fumée se soit dissipée.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

▶ N'utilisez pas le four pour chauffer une pièce. Les objets placés près du four pourraient prendre feu en raison de la chaleur intense qui émane de l'appareil.

⚠ ATTENTION !

NE JAMAIS utiliser cet appareil pour chauffer une pièce. Cela peut causer une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

⚠ ATTENTION !

NE JAMAIS utiliser cet appareil comme un dépôt. Cela peut causer une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

⚠ ATTENTION!

NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages dans le fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que papier d'aluminium. Il bloque l'écoulement d'air à travers le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et causer un risque d'incendie.

▶ Veuillez noter que lorsque vous utilisez la puissance des micro-ondes, les temps de cuisson, de réchauffage et de décongélation des aliments sont souvent considérablement réduits. Les temps de cuisson excessivement longs peuvent faire sécher et brûler les aliments et, ultimement, les faire s'enflammer.
Assurez-vous de respecter le temps de grillage recommandé lorsque vous utilisez la fonction "Gril". N'utilisez pas la fonction "Micro-ondes" [≋] afin de déshydrater des articles comme les fleurs, les herbes, le pain ou les petits pains. N'utilisez jamais les fonctions avec "Gril" pour cuire des produits précuits comme le pain et les petits pains ou pour sécher des fleurs ou des herbes. Dans ces circonstances, servez-vous de la fonction "Cuisson Convection" [🌀] et surveillez le processus attentivement.

▶ Faites preuve de prudence au moment d'utiliser de l'alcool dans vos recettes. L'alcool s'évapore à des températures élevées, mais il peut arriver qu'il brûle au contact des éléments chauffants.

▶ Les plats avec des poignées ou des boutons vides ne conviennent pas aux fonctions du four à micro-ondes. L'humidité qui s'accumule dans les cavités peut entraîner une accumulation de pression et faire exploser l'article.

▶ Risque d'incendie! Si vous utilisez des assiettes en plastique qui ne vont pas au four à micro-ondes en conjonction avec les fonctions Micro-ondes [≋] ou Micro-ondes Cuisson combinée, elles pourraient fondre et endommager l'appareil.
N'utilisez pas de récipients ou d'ustensiles qui contiennent, en tout ou en partie, les matériaux suivants : du métal, du papier aluminium, du plomb. Évitez également d'utiliser de la verrerie en cristal, des plastiques thermosensibles, des ustensiles en bois, des pinces en métal ou en plastique ou des attaches pour fils couvertes de papier.
N'utilisez pas de récipients en plastique munis d'un couvercle en papier aluminium sans l'avoir complètement retiré au préalable (voir la section "Récipients qui vont au four à micro-ondes").

▶ Pour les fonctions sans puissance des micro-ondes : les récipients en plastique qui ne vont pas au four peuvent fondre à des températures élevées, endommager le four ou même s'enflammer.
N'utilisez que des récipients portant une mention du fabricant qui indique qu'ils vont au four. Suivez le mode d'emploi du fabricant.

▶ Ne laissez pas le four à micro-ondes sans supervision au moment de réchauffer ou de faire cuire des aliments dans un récipient jetable en plastique, en papier ou dans tout autre récipient jetable composé d'un autre type de matériau inflammable.
Avant d'utiliser des contenants à utilisation unique, assurez-vous qu'ils vont au four à micro-ondes (voir la section "Récipients qui vont au four à micro-ondes – Plastique").

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

▶ Ne réchauffez pas les aliments dans des sacs qui conservent la chaleur et qui sont conçus pour une utilisation dans les fours conventionnels.
Ces sacs comportent généralement une mince couche de papier aluminium qui reflète les micro-ondes. Cette énergie réfléchie peut, à son tour, faire chauffer la couche externe en papier et la faire s'enflammer.

▶ Le four combiné micro-ondes peut s'endommager lorsque vous utilisez les fonctions Micro-ondes [≋] ou Micro-ondes Cuisson combinée s'il est vide ou mal rempli.
Pour cette raison, veillez à ne pas utiliser les fonctions avec la puissance des micro-ondes afin de préchauffer les plats de cuisson ou de sécher les herbes.
Pour ce faire, utilisez plutôt la fonction Convection plus [⁂].

▶ Si vous utilisez la chaleur résiduelle afin de maintenir le four chaud, l'humidité élevée et la condensation présentes dans le four combiné micro-ondes peuvent entraîner sa corrosion. Le panneau de commande, le comptoir ou les armoires peuvent également s'endommager.
Couvrez toujours les aliments lorsque vous vous servez de la fonction Micro-ondes [≋]. Après la cuisson uniforme des aliments, utilisez un niveau de puissance moins élevé afin de faire mijoter les aliments pour réduire la quantité de vapeur produite. Lorsque vous utilisez la chaleur résiduelle, n'éteignez pas le four. Réglez plutôt sa température au réglage le plus bas et laissez-le à la fonction sélectionnée. Le ventilateur restera allumé automatiquement et fera dissiper l'humidité.

▶ Il est recommandé de couvrir tous les aliments cuits qui sont laissés dans le four pour les garder chauds. Cela empêchera l'humidité de se condenser à l'intérieur du four.

▶ Une accumulation de chaleur peut endommager le revêtement au fond du four.
Au moment d'utiliser la fonction Cuisson convection [icon], évitez de le garnir avec du papier aluminium ou un revêtement de protection pour four. Ne posez pas de plateaux universels et en verre directement au fond du four.

▶ La porte peut soutenir un poids maximal de 17.5 lbs (8 kg). Évitez toujours de vous asseoir, de vous appuyer ou de poser des objets lourds sur la porte ouverte. Assurez-vous aussi que rien ne vienne se coincer entre la porte et la cavité du four. Cela pourrait l'endommager.

▶ Au moment de faire chauffer des aliments ou des boissons, souvenez-vous que la chaleur sera créée sur les aliments eux-mêmes et que le contenant sera habituellement plus froid. L'assiette ne se réchauffera qu'à cause de la chaleur des aliments. La température du contenant n'est pas une indication sûre de celle des aliments ou du liquide qui s'y trouvent.
Vérifiez les aliments afin de savoir s'ils ont atteint la température souhaitée une fois que vous les aurez retirés du four. **Cette consigne est particulièrement importante au moment de préparer des aliments pour bébé.** Agitez ou remuez le lait et les aliments convenablement après les avoir réchauffés et vérifiez leur température afin de vous assurer qu'ils ne brûleront pas le bébé.

▶ Le four combiné micro-ondes ne convient pas au nettoyage ou à la désinfection des articles. Ils peuvent devenir extrêmement chauds. Il y aurait un risque de brûlure au moment de retirer l'article de l'appareil.

▶ Éviter de cuire ou de réchauffer les aliments ou les liquides dans des contenants, des bocaux ou des bouteilles scellés. Pour les bouteilles pour bébé, vous devez retirer le couvercle dévissable et la tétine.
Sinon, la pression s'accumulerait et pourrait entraîner l'explosion de la bouteille ou du contenant. Risque de blessure.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

▶ Si vous faites bouillir et surtout réchauffer des liquides, du lait, des sauces, etc. avec la puissance des micro-ondes sans la tige d'ébullition, le point d'ébullition du liquide pourrait être atteint sans la production des bulles. Le liquide ne bouillira pas uniformément. Ce retard d'ébullition peut causer une accumulation soudaine de bulles au moment de retirer le contenant du four ou de remuer le liquide. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide et une explosion. Danger d'ébouillantage et de brûlure! La formation de bulles peut être si prononcée que la pression pourrait causer l'ouverture de la porte du four, entraîner un risque de blessures et même endommager l'appareil.
Avant de cuire ou de réchauffer, remuez bien le liquide. Puis attendez au moins 20 secondes avant de retirer le contenant du four. Pendant la cuisson et le réchauffage, vous pouvez aussi placer une tige de verre ou autre article similaire dans le contenant et l'utiliser comme tige à bouillir, s'il y en a une disponible.

▶ Vous pouvez cuire les œufs sans leur coquille dans le four à micro-ondes uniquement après avoir crevé le jaune d'œuf à plusieurs reprises au préalable.
Sinon, la pression pourrait faire exploser le jaune d'œuf.

▶ Les œufs dans leur coquille exploseront s'ils sont cuits avec la puissance des micro-ondes, même après les avoir sortis du four. Vous ne devriez les cuire que dans un appareil spécialement conçu afin de faire bouillir les œufs que vous pouvez trouver dans un magasin spécialisé. De plus, ne faites pas réchauffer d'œufs durs dans le four à micro-ondes vu qu'ils pourraient également exploser.

▶ Piquez et coupez les aliments avec une peau ou une pelure, comme les tomates, les saucisses, les pommes de terre et les aubergines, à plusieurs reprises avant de les cuire. Cela permettra à la vapeur de s'échapper et les empêchera d'éclater.

▶ Pour vérifier la température des aliments, interrompez tout d'abord le processus de cuisson.
Utilisez uniquement un thermomètre conçu spécialement pour les aliments pour mesurer leur température. N'utilisez pas de thermomètre contenant du mercure ou des liquides ne convenant pas à une utilisation à très haute température, car il pourrait se briser très facilement

▶ N'utilisez pas le four pour réchauffer les coussins chauffants remplis de grains, de gel, etc.
Ces coussins peuvent s'enflammer même après les avoir retiré du four combiné micro-ondes.

▶ N'utilisez ce four que pour faire cuire des aliments. Les fumées, les vapeurs ou la chaleur émanant de la colle, des plastiques ou des liquides et matières inflammables peuvent être dangereuses. N'utilisez pas le four comme sécheuse, comme four à céramique, comme déshumidificateur, etc.

▶ N’obstruez pas et ne couvrez pas l'écoulement de combustion et de ventilation.

▶ Ne laissez pas d'objets en métal (papier d'aluminium, casseroles) entrer en contact avec l'élément chauffant.

▶ Assurez-vous que les cordons d'alimentation électrique des petits appareils électroménagers ne soient pas en contact avec la porte du four ou qu'ils ne s'y coincent pas.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Nettoyage et entretien

▶ N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four. La vapeur pourrait atteindre les composantes électriques et causer un court-circuit.

▶ Nettoyez seulement les pièces énumérées dans ces instructions d'utilisation et d'installation.

▶ Les égratignures sur la porte de vitre peuvent faire éclater la vitre. N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs, d'éponges dures, de brosses ni d'outils pointus en métal pour nettoyer la porte de vitre.

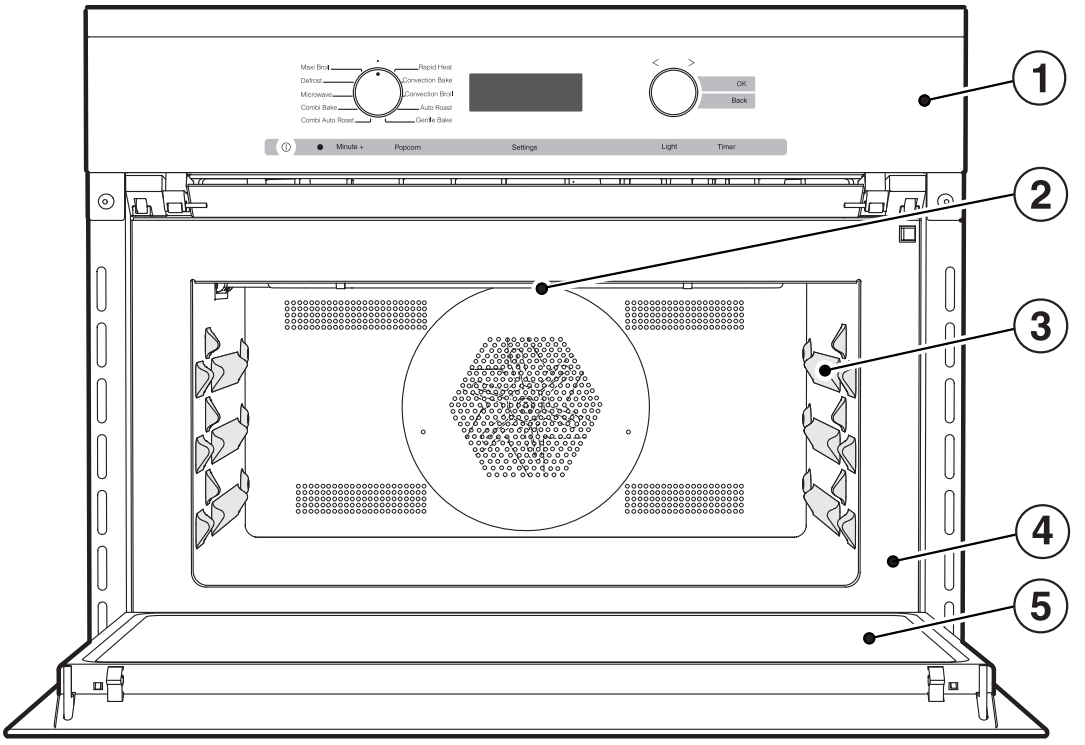
▶ Pour éviter la corrosion sur les surfaces en acier inoxydable du four combiné micro-ondes, retirez les éclaboussures causées par des aliments ou des liquides contenant du sel des parois internes du four.

▶ N'utilisez jamais de produits nettoyants pour four. N'utilisez jamais de produits nettoyants commerciaux ni de revêtement de protection à l'intérieur ou à l'extérieur du four.

Accessoires

▶ N'utilisez que des pièces d'origine Miele. Si vous utilisez des pièces ou des accessoires d'autres fabricants, cela pourrait invalider la garantie.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS ET RELISEZ-LES DE TEMPS EN TEMPS.



① Panneau de commande

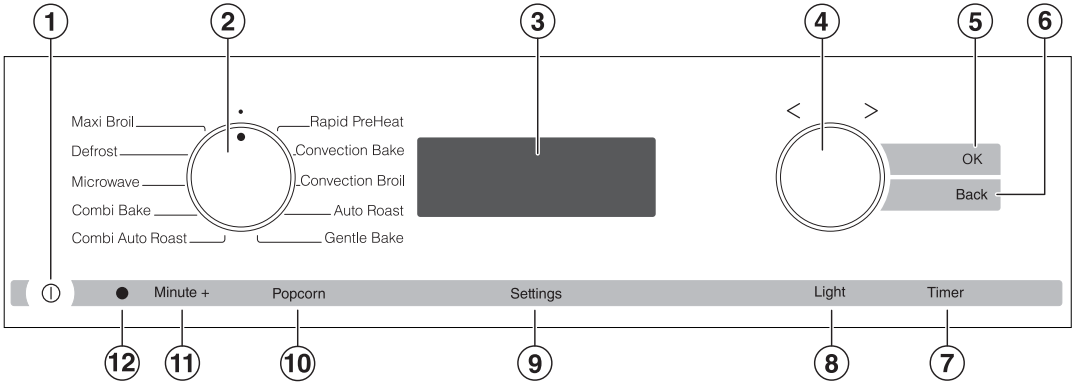
② Élément chauffant supérieur

③ 3 Niveaux de rails pour le plateau de verre et la grille

④ Cadre avant avec plaque signalétique

⑤ Porte

Panneau de commande



① Touche marche/arrêt ⏻
Pour allumer et éteindre l'appareil

② Bouton de sélection des fonctions
Sert à sélectionner les fonctions du four

③ Écran
Sert à afficher l'heure et les réglages

④ Sélecteur rotatif < >
Sert à sélectionner les valeurs

⑤ Touche tactile "OK"
Sert à confirmer les réglages et les instructions

⑥ Touche tactile "Retour"
Sert à reculer d'une étape à la fois

⑦ Touche tactile "Minuterie"
Sert à régler la minuterie

⑧ Touche tactile "Éclairage"
Pour allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four

⑨ Touche tactile "Réglages"
Sert à accéder aux réglages

⑩ Touche tactile "Popcorn"
Sert à activer la fonction "Popcorn"

⑪ Touche "Minute+"
Sert à activer la fonction "Minute +"

⑫ Interface optique
(réservée à l'usage du technicien)

Bouton de sélection des fonctions

Sert à sélectionner une fonction du four.

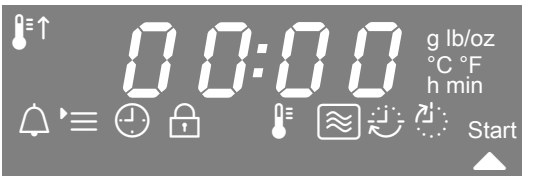
Il est possible de le tourner dans le sens horaire et antihoraire.

Fonctions du four

- Maxi Broil (Gril maxi)
- Defrost (Décongélation)
- Microwave (Micro-ondes)
- Combi Bake (Micro-ondes + Convection plus)
- Combi Auto Roast (MO + Rôtissage automatique)
- Rapid PreHeat (Préchauffage accéléré)
- Convection Bake (Convection plus)
- Convection Broil (Turbogril)
- Auto Roast (Rôtissage automatique)
- Gentle Bake (Cuisson éco)

Écran

L'écran affiche l'heure ou vos réglages.



Symboles affichés à l'écran

Selon la position du bouton de sélection des fonctions ◯ ou de la touche de commande sur laquelle vous appuyez, les symboles suivants s'affichent :

Symbole/fonction		◯
	Minuterie	Tout
	Indicateur de température	Fonction
	Température	
	Niveau de puissance du four à micro-ondes	
	Temps de cuisson	
	Heure de fin	
Start	Sert à démarrer le four à micro-ondes	
	Réglages *P*	•
	Heure	
	Verrouillage du système	

Une fonction peut uniquement être réglée ou modifiée si le bouton de sélection de fonctions est dans la bonne position.

Sélecteur rotatif

Utilisez le sélecteur rotatif < > afin de régler les températures, les niveaux de puissance du four à micro-ondes et la durée.

Tournez dans le sens horaire pour augmenter la valeur. Tournez dans le sens inverse pour diminuer la valeur.

Vous pouvez également vous en servir pour mettre une fonction en surbrillance en déplaçant le ▲ à l'écran.

Il est possible de le tourner dans le sens horaire et dans le sens inverse.

Touches tactiles

Les touches réagissent au toucher. Vous entendrez une tonalité lorsque vous appuierez sur chacune d'elles.
La tonalité peut être allumée ou éteinte en sélectionnant l'état *5 0* dans les réglages *P 3* (voir la section " Settings ").

Touche	Fonction	Remarques
OK	Sert à accéder aux fonctions et à sauvegarder les réglages	Lorsque les fonctions comportent la marque ▲, on peut y accéder en sélectionnant OK. Si le triangle ▲ clignote, vous pouvez modifier la fonction sélectionnée. Appuyez sur OK afin de sauvegarder les changements.
Retour	Sert à reculer d'une étape	
Minuterie	Sert à régler la minuterie de la cuisine	Si l'heure est visible, vous pouvez régler une durée de minuterie en tout temps, p. ex. au moment de faire bouillir des œufs sur la surface de cuisson. Si l'affichage est éteint, le bouton "Minuterie" ne réagira que lorsque le four sera allumé.
Éclairage	Sert à allumer et à éteindre l'éclairage à l'intérieur du four	Si l'affichage de l'heure est activé, l'éclairage intérieur du four peut être allumé et éteint en appuyant sur la touche tactile " Éclairage ", par exemple, au moment de nettoyer le four. Si l'affichage de l'heure est désactivé, la touche tactile "Éclairage" ne réagira pas avant que le four soit mis en marche. L'éclairage intérieur du four s'éteint après 15 secondes pendant la cuisson ou reste allumé de façon constante en fonction du réglage sélectionné.

Panneau de commande

Touche	Fonction	Remarques
Réglages	Sert à accéder aux fonctions	Si l'heure est visible à l'écran et que le sélecteur de fonction est à la position •, les symboles pour les Réglages , l'Heure et le Verrouillage du système apparaîtront lorsque la touche tactile "Réglages" est touchée. Si l'affichage de l'heure est désactivé, la touche tactile "Réglages" ne réagira pas avant que le four soit mis en marche. Durant le processus de cuisson, en sélectionnant la touche appropriée, vous pouvez ajuster la température, le temps de cuisson, le temps de la fin de cuisson et pour fonctions de Cuisson combinée, vous pouvez régler le niveau de puissance du four à micro-ondes.
Popcorn	Fonction "Popcorn"	Cette fonction micro-ondes est réglée au niveau de puissance ---- et dure trois (3) minutes (voir la section "Popcorn"). Le bouton de sélection des fonctions doit pointer à la position •.
Minute +	Fonction "Minute +"	Le micro-ondes démarre au niveau de puissance maximale pour un temps de cuisson d'une (1) minute (voir la section "Minute +"). Appuyer sur la touche augmente le temps de cuisson d'une minute à la fois. Le bouton de sélection des fonctions doit pointer à la position •.

Numéros de modèle

Une liste de fours décrits dans ces instructions figure à la dernière page.

Plaque signalétique

La plaque signalétique située sur le cadre avant du four est visible lorsque la porte est ouverte.

Vous y trouverez le numéro de modèle, le numéro de série et les données de connexion (tension/fréquence/charge nominale maximale) du four.

Assurez-vous de disposer de ces renseignements au moment de communiquer avec le Service technique Miele.

Éléments inclus

Les éléments suivants sont fournis avec l'appareil :

– les instructions d'utilisation et d'installation permettant d'utiliser le four combiné micro-ondes;

– les vis permettant de le fixer à vos armoires;

– les différents accessoires.

Accessoires standards et optionnels

Le four combiné micro-onde est fourni avec un plateau de verre et une grille.

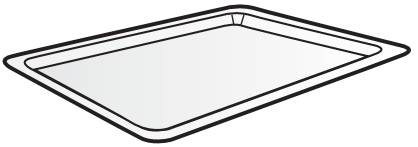
Tous les accessoires, produits de nettoyage et produits d'entretien figurant dans ces instructions sont conçus pour être utilisés avec les fours Miele.

Ils peuvent être commandés sur le site Web miele.ca ou auprès de Miele.

Au moment de commander, assurez-vous d'avoir en main le numéro de modèle de votre four et de l'accessoire désiré.

Caractéristiques

Plateau de verre



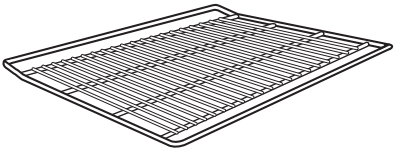
Le plateau de verre convient à une utilisation avec toutes les fonctions.

Utilisez **toujours** le plateau de verre au moment d'utiliser la fonction Micro-ondes simple [≋].

N'y posez pas d'articles d'un poids supérieur à 17,5 lb (8 kg).

Ne posez pas le plateau de verre sur une surface froide, comme un comptoir en tuile de céramique ou en granit, lorsqu'il est chaud. Le plateau de verre pourrait être endommagé. Utilisez un dessous-de-plat ou repose-plat.

Grille avec crans de sécurité anti-basculement



La grille convient uniquement pour la cuisson dans les modes combinés et les modes qui n'utilisent pas les micro-ondes. Elle **ne convient pas** pour la cuisson dans le mode Micro-ondes simple [≋].

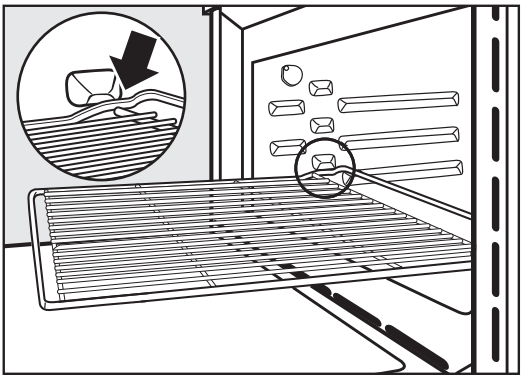
Risque de brûlure! La grille devient chaude pendant la cuisson.
Utilisez des poignées au moment de placer des aliments dans un four chaud et de les en sortir.

L'utilisation de la grille avec la fonction Micro-ondes (simple) [≋] pourrait endommager le four et la grille à cause de la formation possible d'étincelles. La grille devrait être utilisée sur un niveau de tablette. Ne la placez pas sur le fond du four.

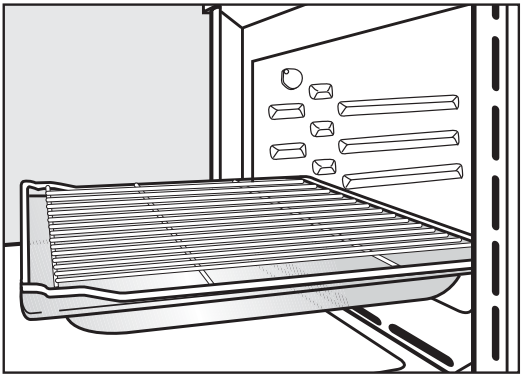
Ne placez pas d'aliments d'un poids supérieur à 17,5 lb (8 kg) sur la grille.

La grille comporte des butées anti-basculement qui vous empêcheront de la retirer complètement lorsque vous n'avez qu'à la retirer partiellement.

Au moment de pousser la grille dans l'appareil, assurez-vous que les crans de sécurité se trouvent bien **au fond** du four.



■ Lorsque les crans de sécurité se raccorderont aux côtés du four, soulevez légèrement la partie avant de la grille afin de la retirer.



■ Nous vous recommandons d'utiliser la grille avec le plateau de verre au moment de cuire des aliments qui pourrait s'égoutter.

Moule rond HBF 27-1

Les fonctions Micro-ondes endommageront le moule rond.

N'utilisez pas le moule rond lorsque vous utilisez les fonctions Micro-ondes (simple) ≋ ou Cuisson combinée.

Ce moule circulaire est idéal pour faire cuire les pizzas fraîchement préparées ou congelées, les galettes, les tartelettes et les desserts.

Placez le moule rond sur la grille.

La surface a été recouverte d'un émail PerfectClean.

Nettoyants à four Miele

Le nettoyant à four Miele est conçu afin de nettoyer les taches tenaces. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant de s'en servir.

Touches de commande

Les commandes du four vous permettent d'utiliser ses différentes fonctions de cuisson afin de faire cuire, de rôtir, de griller et de réchauffer vos aliments.

Ils vous permettent également d'accéder à :

– l'affichage de l'heure;
– une minuterie de cuisine;
– une minuterie permettant d'allumer ou d'éteindre les programmes de cuisson automatiquement;
– des réglages personnalisables.

Dispositifs de sécurité du four

Verrouillage du système pour le four

Le verrouillage du système permet d'éviter une utilisation non intentionnelle du four (voir la section "Verrouillage du système").

Le four restera verrouillé même après une panne de courant.

Arrêt de sûreté

Vous pouvez régler une **fonction sans micro-ondes** sans régler le temps de cuisson. Pour éviter une utilisation continue et ainsi éviter le risque d'incendie, le four combiné micro-ondes s'éteindra automatiquement après une période variant entre 1 heure et 12 heures selon la fonction et la température choisies.

Si vous utilisez une **fonction Cuisson combinée**, puis une autre fonction utilisant la puissance des micro-ondes, le magnétron (qui produit les micro-ondes) ne pourra être allumé de nouveau qu'environ 10 secondes plus tard. Par conséquent, attendez quelques secondes avant de commencer le processus suivant.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement s'allume automatiquement au moment d'entamer un programme de cuisson. Il mélange l'air chaud de la cavité du four et l'air frais de la pièce avant de le rejeter dans la cuisine au travers des fentes d'aération situées entre la porte de l'appareil et le tableau de commande.

Après le processus de cuisson, le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner afin d'empêcher l'accumulation d'humidité dans le four, sur le tableau de commande ou les armoires attenantes. Il s'éteindra automatiquement après un certain temps.

Surfaces PerfectClean

Le fini PerfectClean révolutionnaire est une surface lisse et antiadhésive qui est exceptionnellement facile à nettoyer.

Les aliments et les saletés provenant de la cuisson et du rôtissage sont faciles à enlever.

N'utilisez pas de couteaux en céramique, car ils égratigneront la surface PerfectClean.

Suivez les instructions de la section "Nettoyage et entretien" de ce manuel afin de faciliter le nettoyage du four et de maintenir ses propriétés antiadhésives.

Le compartiment du four et la grille sont dotés d'un fini PerfectClean.

Avant la première utilisation

⚠ Le four doit tout d'abord être encastré avant d'être utilisé.

L'heure ne peut être modifiée que lorsque le bouton de sélection des fonctions est à la position •.

■ Régler l'heure.

Régler l'heure pour la première fois

L'heure est affichée dans un format d'affichage de 12 heures.

Après avoir branché le four à la prise électrique, le symbole *12:00* s'affichera à l'écran et le symbole ▲ clignotera sous 🕘 :

■ Tournez le sélecteur rotatif pour régler l'heure.

■ Appuyez sur OK pour confirmer.

Le réglage de l'heure est maintenant sauvegardé.

Pour modifier l'heure à un format d'affichage de 24 heures, choisissez *24h* dans le menu des Réglages *P 4* (voir la section "Réglages").

Lors d'une panne de courant, l'heure sera sauvegardée pendant environ 200 heures. Si le courant revient pendant ce laps de temps, l'heure exacte s'affichera de nouveau. En cas de panne prolongée, l'heure devra être réglée de nouveau.

L'heure s'éteint par défaut (consultez la section "Réglages – *P 1*").
L'écran semblera éteint lorsque le four sera éteint. Le four continuera de tenir l'heure en arrière-plan.

Chauffage du four

Les nouveaux fours dégageront une légère odeur lors de leur première utilisation. Faites chauffer le four alors qu'il est vide pendant au moins une heure afin d'éliminer cette odeur.

Assurez-vous que la cuisine est bien aérée lorsque vous chauffez l'appareil la première fois.
Fermez les accès aux autres pièces afin d'empêcher l'odeur de se répandre dans la maison.

- Retirez l'emballage protecteur et les étiquettes adhésives du four.
- Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les (voir la section "Nettoyage et entretien").
- Avant de faire chauffer le four, essuyez-en l'intérieur avec un linge humide afin d'éliminer la poussière ou les morceaux d'emballage qui se sont déposés dans sa cavité pendant l'entreposage et le déballage.
- Allumez le four.
- Sélectionnez la fonction " Convection Bake " [fan].

La température par défaut apparaîtra à l'écran et le symbole ▲ clignotera sous 🌡 :

- À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la température maximale possible.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Le four commencera à chauffer.

- Faites chauffer le four pendant au moins une heure.

Après au moins une heure :

- Tournez le bouton de sélection des fonctions à la position •.

Après avoir fait chauffer le four une première fois.

⚠ Risque de brûlure! Laissez le four se refroidir avant de le nettoyer.

- Sélectionnez « Light » pour allumer l'éclairage du four.
- Lavez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'une éponge douce ou d'un chiffon en microfibre et d'un peu d'eau tiède savonneuse.
- Essuyez toutes les surfaces à l'aide d'un linge doux.
- Éteignez l'éclairage ainsi que le four.

Laissez la porte du four ouverte jusqu'à ce que l'intérieur de l'appareil soit complètement sec.

Modifier l'heure

L'heure ne peut être modifiée que lorsque le four est allumé et le bouton de sélection des fonctions est à la position •.

- Sélectionnez " Settings ".
- Tournez le sélecteur rotatif pour déplacer le symbole ▲ jusqu'à ce qu'il se trouve sous 🕘.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Le symbole ▲ clignotera sous 🕘.

- Tournez le sélecteur rotatif pour régler l'heure.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Le réglage de l'heure est maintenant sauvegardé.

Au cours d'une panne de courant, l'heure sera sauvegardée pendant environ 200 heures. Si le courant revient dans ce délai, l'heure actuelle s'affiche de nouveau.

Après une panne de courant prolongée, l'heure devra être réglée de nouveau.

Modifier les réglages usine

L'appareil est vendu avec un nombre de réglages par défaut (voir la section "Aperçu des réglages").

Un réglage peut être modifié en modifiant son état.

Les réglages ne peuvent être modifiés que lorsque le four est allumé et le bouton de sélection des fonctions est à la position •.

- Sélectionnez " Settings ".
- S'il y a lieu, tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que le symbole ▲ se trouve sous " Settings ".

- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Le symbole *P 1* apparaîtra:

- Si vous souhaitez modifier un autre réglage, tournez le sélecteur rotatif afin de sélectionner le nombre approprié.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Le réglage sera sélectionné et l'état actuel apparaîtra, p. ex. *S 0*.

Pour modifier l'état :

- Tournez le sélecteur rotatif pour sélectionner l'état souhaité.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

L'état sera sauvegardé et le réglage apparaîtra de nouveau.

- Si vous souhaitez modifier des réglages additionnels, répétez le processus.
- Si vous ne souhaitez pas modifier le réglage affiché, mais plutôt passer à un autre réglage, sélectionnez " Back ".
- Si vous avez terminé la modification des réglages, sélectionnez " Settings ".

Les réglages resteront sauvegardés même en cas de panne de courant.

Réglages

Aperçu des réglages

Réglage	État	
P 1 **Affichage de l'heure**	*5 0**	L'affichage de l'heure est **éteint**. L'affichage est éteint lorsque le four est éteint. Le four continuera de comptabiliser l'heure dans l'arrière-plan. Si vous avez sélectionné l'état *5 0*, le four doit être allumé avant de pouvoir l'utiliser. Cela s'applique également à la minuterie et à l'éclairage. Le four s'éteint également automatiquement si aucun réglage n'est sélectionné en deçà d'une certaine période de temps (environ 30 minutes).
	5 1	L'affichage de l'heure **s'allume** et est visible à l'écran.
P 2 **Volume de la sonnerie**	*5 0*	La sonnerie est **désactivée**.
	5 1 à *5 21**	La sonnerie est **activée**. Le volume peut être modifié. La sonnerie correspondante sera entendue au moment de sélectionner un état.
P 3 **Tonalité du clavier**	*5 0*	La tonalité des touches est **désactivée**.
	*5 1**	La tonalité des touches est **activée.**
P 4 **Format d'affichage de l'horloge**	*24h*	L'heure s'affiche dans un **format de 24 heures**.
	*12h **	L'heure s'affiche selon un **format de 12 heures.** Si vous modifiez le format d'affichage de l'horloge de 12 heures à 24 heures après 13 h, vous devrez mettre les heures à jour en fonction du moment de la journée.
P 5 **Unité de température**	*°C*	La température est affichée en degrés **Celsius**.
	*°F **	La température est affichée en degrés **Fahrenheit**.

* Réglages usine

Réglage	État	
P 6 **Luminosité**	S 1 à S 7, S 4*	Vous pouvez sélectionner différents niveaux de luminosité de l'écran. S 1 : luminosité minimale S 7 : luminosité maximale
P 7 **Éclairage**	S 0 *	L'éclairage intérieur du four **s'allume pendant 15 secondes** et s'éteint automatiquement.
	S 1	L'éclairage intérieur du four est **allumé de façon permanente**.
P 8 **Garder les aliments au chaud**	S 0*	La fonction Réchaud est **désactivée**.
	S 1	La fonction Réchaud est **activée**. La fonction Réchaud est activée lorsque la fonction Micro-ondes ≋ est choisie si vous sélectionnez un niveau de puissance minimal de -- et un temps de cuisson minimal de cinq (5) minutes. Si vous ne retirez pas les aliments du four à la fin du programme, la fonction Réchaud commencera automatiquement après environ deux (2) minutes. Les aliments seront maintenus au chaud pendant environ quinze (15) minutes au moyen du niveau de puissance LO. La fonction Réchaud s'éteint automatiquement si la porte est ouverte pendant ce temps.
P 9 **Minute +**		La fonction micro-ondes commence par défaut avec le niveau de puissance maximal et un temps de cuisson d'une (1) minute. Le niveau de puissance des micro-ondes peut être modifié à LO, -, --, --- ou ----. Le temps de cuisson peut également être modifié. Le temps de cuisson maximal dépend du niveau de puissance des micro-ondes sélectionné. LO et - : Max. 10 minutes -- à HI : Max. 5 minutes

* Réglages usine

Réglages

Réglage	État	
P 10 **Popcorn**		Le four à micro-ondes commence par défaut au niveau de puissance maximal de ---- et une durée de trois (3) minutes. Ce réglage répond aux exigences énoncées par la plupart des types de popcorn pour micro-ondes. Le temps de cuisson peut être modifié et réglé à un maximum de quatre (4) minutes. Le niveau de puissance ne peut pas être modifié.
P 11 **Étalonner la température**	*0* * *-3* à *3*	La température peut être modifiée, afin qu'elle soit légèrement plus élevée ou plus basse que ce qui apparaît à l'écran. Plus le niveau est élevé, plus la température de cuisson est élevée.
P 12 **Version électrique**	*208U*	Le four combiné micro-ondes est branché à une prise de courant de 208 V.
	220U	Le four combiné micro-ondes est branché à une prise de courant de 220 V.
	240U	Le four combiné micro-ondes est branché à une prise de courant de 240 V.
P 13 **Mode Démo**	*S 0**	Sélectionnez le symbole *S 0* et appuyez sur OK pendant environ 4 secondes. Lorsque le symbole - - - - apparaît à l'écran, le mode Démo est **désactivé**.
	S 1	Sélectionnez le symbole *S 1* et appuyez sur OK pendant environ 4 secondes. Lorsque le symbole *nES_* apparaît à l'écran, le mode Démo est **activé**. Le four combiné micro-ondes peut être utilisé, mais l'élément chauffant et les fonctions Micro-ondes ne fonctionneront pas. Vous n'avez pas besoin de ce réglage à des fins personnelles.

* Réglages usine

Le verrouillage du système empêche la mise en marche non intentionnelle du four.

Le verrouillage du système est désactivé par défaut. Cela peut être modifié en réglant l'état *S* :

– *S 0* = Désactivé

– *S 1* = Activé

L'état du verrouillage du système peut uniquement être modifié lorsque le four est allumé et le bouton de sélection des fonctions est réglé à la position •.

Pour activer le verrouillage du système

- Sélectionnez " Settings ".
- Tournez le sélecteur rotatif pour déplacer le symbole ▲ jusqu'à ce qu'il se trouve sous .

- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

L'état actuellement réglé *S 0* apparaît :

- Utilisez le sélecteur rotatif afin de régler l'état *S 1*.

- Appuyez sur "OK" pour confirmer.
- Sélectionnez " Settings ".

L'heure actuelle apparaît.

- Éteignez le four.

Le verrouillage du système est activé.

Lorsque vous allumerez le four de nouveau, le symbole apparaîtra à l'écran afin de vous rappeler que le verrouillage du système a été activé.

Le four restera verrouillé même après une panne de courant.

Verrouillage du système

Désactiver le verrouillage du système pour effectuer une cuisson

- Allumez le four.

Les symboles et ▲ apparaîtront en plus de l'heure actuelle :

- Maintenez la touche OK enfoncée jusqu'à ce que le symbole s'éteigne.

Le four peut dorénavant être utilisé.

Désactiver le verrouillage du système

- Allumez le four.
- Maintenez la touche OK enfoncée jusqu'à ce que le symbole s'éteigne.
- Sélectionnez " Settings ".
- Tournez le sélecteur rotatif pour déplacer le symbole ▲ jusqu'à ce qu'il se trouve sous .
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

L'état actuellement réglé *51* apparaît.

- Utilisez le sélecteur rotatif afin de régler l'état *50*.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.
- Sélectionnez " Settings ".

Le verrouillage du système est désactivé.

Le symbole disparaît.

Vous pouvez utiliser la minuterie pour minuter toutes vos activités dans la cuisine, p. ex. faire bouillir des œufs.

La minuterie peut également être utilisée en même temps qu'un programme de cuisson si des heures de début et de fin ont été réglées, p. ex. un rappel pour mélanger un plat ou ajouter un assaisonnement.

La minuterie peut être réglée jusqu'à 99 minutes et 55 secondes.

Régler la minuterie

Exemple : Faire bouillir des œufs et régler la minuterie à 6 minutes et 20 secondes.

■ Sélectionnez " Timer ".

Si vous avez sélectionné le réglage " *P I – 5 0* " pour l'affichage de l'heure, vous devrez allumer le four avant de pouvoir régler le temps de la minuterie de cuisine.

Le symbole *00:00* apparaît à l'écran. Le symbole ▲ clignotera sous le symbole " Timer " :

■ Réglez le temps de la minuterie de cuisine au moyen du sélecteur rotatif.

■ Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Les réglages de la minuterie seront sauvegardés et le compte à rebours des secondes se fera.

Le symbole " Timer " indique que la minuterie a été réglée.

À la fin de la minuterie

– le symbole " Timer " clignotera,

– la minuterie débutera en comptant normalement,

– une sonnerie s'activera si elle a été réglée (voir " Settings – *P 2*").

■ Sélectionnez " Settings ".

La sonnerie cessera et les symboles affichés s'éteindront.

Remettre la minuterie à zéro

■ Sélectionnez " Timer ".

L'heure réglée précédemment apparaîtra.

■ Utilisez le sélecteur rotatif afin de modifier le temps de la minuterie de cuisine.

■ Appuyez sur "OK" pour confirmer.

L'heure modifiée sera sauvegardée et le décompte se fera en secondes.

Annuler la minuterie

■ Sélectionnez " Timer ".

■ Utilisez le sélecteur rotatif afin de réduire le temps de la minuterie de cuisine à *00:00*.

■ Appuyez sur "OK" pour confirmer.

La minuterie a été annulée.

Le four comporte une vaste gamme de fonctions permettant de préparer différents aliments.

Puisque les préférences pour la préparation des aliments varient d'un pays à l'autre, les températures par défaut et les plages de température en °F et °C ne correspondent pas. Les valeurs de température ont été définies comme indiqué dans le tableau suivant.

Modes Solo

Mode	Température par défaut	Plage de température
Gril maxi Pour griller des viandes. L'élément de brunissement/élément gril en entier deviendra rouge afin de produire la chaleur requise. Offre d'excellents résultats pour brunir ou saisir. La température ne peut être modifiée lorsque l'on utilise cette fonction.	–	–
Décongélation Pour décongeler des aliments surgelés. Le ventilateur est utilisé pour faire circuler l'air doucement à l'intérieur de la cavité du four.	–	–
Préchauffage accéléré Cette fonction permet de faire chauffer le four rapidement à la température souhaitée. Une fois cette température atteinte, une fonction de cuisson doit être sélectionnée.	350 °F (160 °C)	200–475 °F (100–250 °C)
Cuisson convection Utilisez cette fonction pour faire cuire et rôtir sur plusieurs plateaux à la fois.	350 °F (160 °C)	75–475 °F (30–250 °C)
Gril convection Cette fonction distribue l'air chaud de l'élément de brunissement/élément gril au-dessus des aliments au moyen du ventilateur. Cela permettra d'utiliser une température plus basse au moment d'utiliser la fonction Gril. Idéal pour griller des coupes de viandes plus épaisses (p. ex. paupiettes, poulet).	350 °F (200 °C)	200–500 °F (100–220 °C)

Guide d'utilisation des fonctions

Mode	Température par défaut	Plage de température
Rôtissage automatique Pour un résultat optimal, la viande est saisie à une température élevée ce qui la garde tendre et juteuse.	350 °F (160 °C)	200–450 °F (100–230 °C)
Cuisson modérée Une combinaison de différents éléments chauffants assure d'excellents desserts et plats gratinés, ainsi que de formidables lasagnes.	350 °F (190 °C)	200–475 °F (100–230 °C)

Micro-ondes simple

Mode	Niveau de puissance par défaut	Fourchette de niveaux de puissance
Micro-ondes Cette fonction sert à décongeler rapidement, à réchauffer et à cuire les aliments.	*HI*	*LO-HI*

Fonctions Cuisson combinée

Durant les fonctions de Cuisson combinée avec micro-ondes, l'élément chauffant et le magnétron s'allument et s'éteignent à tour de rôle. L'élément chauffant brunit les aliments et le magnétron les aide à cuire plus rapidement. Un niveau de puissance micro-ondes maximal de *HI* peut être utilisé avec les programmes de Cuisson combinée avec micro-ondes.

Mode	Température par défaut	Plage de température
Micro-ondes + Convection plus Pour réchauffer et cuire les aliments rapidement et brunir en même temps. Les micro-ondes accélèreront le processus de cuisson sans sacrifier la qualité des aliments. Au moment de cuire, ne réglez pas le niveau de puissance du four à micro-ondes au-dessus de *LO*.	320 °F (160 °C)	85 à 425 °F (30 à 220 °C)
MO + Rôtissage automatique Pour rôtir à des températures élevées et cuire lentement à basse température. Les micro-ondes accélèreront le processus de cuisson sans sacrifier la qualité des aliments. Durant la phase de grillage, le four se réchauffe à 450 °F (230 °C) pour saisir la viande. Lorsque cette température est atteinte, la température du four chute automatiquement à la température de cuisson préréglée pour continuer le rôtissage. Le niveau de puissance maximal ajustable est *HI*.	320 °F (160 °C)	212 à 395 °F (100 à 200 °C)

Puissance du four à micro-ondes

Fonctionnement

Le four combiné micro-ondes contient un tube à haute fréquence appelé un magnétron. Il convertit l'énergie électrique en micro-ondes. Les micro-ondes sont ensuite distribuées uniformément dans les parois métalliques de l'intérieur du four afin d'atteindre les aliments de tous les côtés.

Pour que les micro-ondes atteignent les aliments, elles doivent être en mesure de pénétrer les contenants utilisés. Les micro-ondes peuvent pénétrer la porcelaine, le verre, le carton et les plastiques, mais non le métal. Par conséquent, évitez d'utiliser les assiettes en métal ou qui contiennent du métal, par exemple les assiettes avec une bordure en or ou en argent. Le métal réfléchit les micro-ondes et cela pourrait entraîner la production d'étincelles. Les micro-ondes ne peuvent être absorbées.

Les micro-ondes passent au travers d'un contenant convenable et circulent dans les aliments. Tous les aliments contiennent des molécules d'humidité qui, lorsqu'elles sont soumises à la puissance des micro-ondes, commencent à osciller 2,5 milliards de fois à la seconde. La friction causée par ces vibrations crée de la chaleur, qui commence tout d'abord à se développer autour de l'extérieur des aliments, puis pénètre lentement vers le centre de ceux-ci. L'humidité, le gras et le sucre contenus dans les aliments affecteront la vitesse à laquelle ils sont cuits.

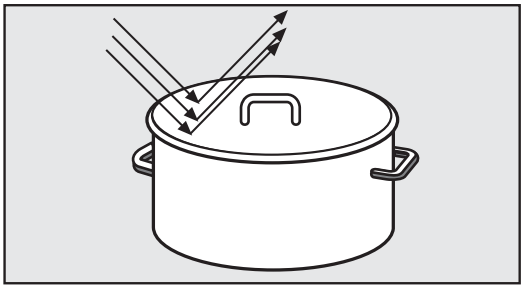
Avantages

- Les aliments peuvent habituellement être cuits avec peu de liquides ou d'huiles de cuisson.
- Il est plus rapide de décongeler, de réchauffer et de cuire les aliments que dans un four conventionnel.
- Les éléments nutritifs des aliments, comme les vitamines et les minéraux, sont habituellement conservés.
- La couleur, la texture et la saveur de la nourriture ne sont pas altérées.

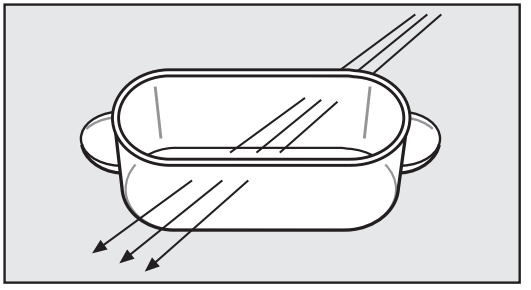
Les micro-ondes cessent d'être produites lorsque le programme est interrompu ou que la porte s'ouvre. Tandis qu'il fonctionne, la porte fermée et scellée empêche les micro-ondes de s'échapper de l'appareil.

Niveau de puissance du four à micro-ondes

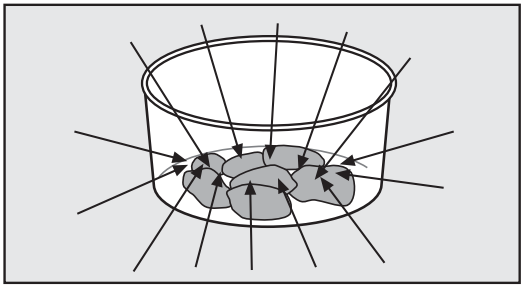
Les niveaux de puissance suivants peuvent être sélectionnés :
LO, -, --, ---, ----, *HI*.



Les micro-ondes sont réfléchies par le métal.



Elles traversent le verre, la porcelaine, le plastique et le carton.



Elles sont absorbées par les aliments.

Les assiettes qui ne vont pas au four à micro-ondes peuvent s'endommager ou endommager le four lorsque vous utilisez les fonctions Micro-ondes simple ≋ ou Cuisson combinée. Risque d'incendie!

Le matériau et la forme des récipients utilisés ont une incidence sur les résultats et les temps de cuisson. Les contenants circulaires et ovales fonctionnent le mieux. Les aliments se réchaufferont plus uniformément que dans un contenant carré.

Récipients qui vont au four à micro-ondes

Verrerie

Les plats faits en céramique ou en verre résistant à la chaleur peuvent être utilisés sans problème dans le four à micro-ondes.

Exception : n'utilisez pas de cristal étant donné que ce matériau contient du plomb et peut craquer ou éclater dans un four à micro-ondes.

Porcelaine

La porcelaine est un matériau convenable.

Exception : cependant, les articles de porcelaine dont les bordures sont dorées, argentées ou en bleu de cobalt ou qui sont munis de poignées ou de boutons creux ne doivent pas être utilisés. Une ventilation insuffisante des récipients pourrait entraîner une accumulation de pression.

Choix des récipients

Terre cuite

Les récipients en terre cuite décorés ne peuvent être utilisés que si les décorations sont entièrement recouvertes d'un vernis.

Risque de brûlure! Utilisez les poignées au moment de retirer les bocaux en terre cuite du four combiné micro-ondes.

Plastiques

Les récipients en plastique ou les contenants jetables en plastique ne peuvent être utilisés qu'avec la fonction Micro-ondes simple ≋ si leur fabricant indique qu'ils vont au four à micro-ondes. Afin de protéger l'environnement, il est préférable d'éviter d'utiliser les récipients à utilisation unique.

Ne laissez pas le four combiné micro-ondes sans surveillance lorsque vous faites réchauffer ou cuire de la nourriture dans des emballages jetables contenant du plastique, du papier ou d'autres matériaux inflammables.

Les récipients de plastique doivent pouvoir résister à une chaleur de 230 °F (110 °C). Sinon, ils se déformeront et le plastique se mélangera probablement aux aliments.
Les plats de plastique conviennent seulement aux fonctions Micro-ondes ≋ et Cuisson combinée.

– Contenants en plastique conçus pour le four à micro-ondes

Facilement disponibles dans les magasins au détail.

– Contenants en styromousse

Les récipients jetables, comme les plateaux en styromousse, peuvent seulement être utilisés pour une courte période de temps pour réchauffer les aliments.

– Sacs de cuisson en plastique

Les sacs de cuisson en plastique peuvent servir pour cuire et réchauffer les aliments.
Ils devraient être percés auparavant afin que la vapeur puisse s'échapper. Cela empêchera la vapeur de s'accumuler et réduira le risque d'explosion du sac.
De plus, certains sacs de cuisson n'ont pas besoin d'être percés. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.

– Sacs à rôtir

Suivez les instructions du fabricant.

⚠ Risque d'incendie!
N'utilisez pas de pinces en métal, d'agrafes en plastique comportant des pièces en métal ou des attaches contenant du fil métallique. Elles pourraient s'enflammer si elles sont réchauffées.

– Mélamine

Les articles de table en plastique fabriqués en mélamine ne conviennent pas à ce four. La mélamine absorbe les micro-ondes et devient très chaude. Avant d'acheter des articles de table en plastique, assurez-vous qu'ils vont au four à micro-ondes.

Récipients qui ne vont pas au four à micro-ondes

⚠ Les plats avec des poignées ou des boutons vides ne conviennent pas aux fonctions du four à micro-ondes. L'humidité qui s'accumule dans les cavités peut entraîner une accumulation de pression et faire exploser l'article.

Métal

Le métal réfléchit les micro-ondes, ce qui empêche la cuisson.

N'utilisez pas de contenants en métal ou en aluminium, ni de papier aluminium, d'ustensiles en métal ou d'assiettes en porcelaine avec des décorations métalliques, comme des bordures en or ou en bleu de cobalt avec les fonctions Cuisson combinée.

N'utilisez pas de récipients où le couvercle de papier aluminium n'a pas été complètement enlevé, car les petits morceaux de papier aluminium peuvent causer des étincelles.

Exceptions :

La grille **fournie** convient uniquement pour la cuisson dans les modes combinés et les modes qui n'utilisent pas les micro-ondes. Elle **ne convient pas** pour la cuisson dans le mode Micro-ondes simple [≋]. La grille devrait être utilisée sur un niveau de tablette. Ne la placez pas au fond du four.

– Les plats de cuisson en métal peuvent servir avec les fonctions Cuisson combinée.

– Les repas déjà préparés dans des plateaux en papier aluminium peuvent être décongelés et réchauffés au moyen du four à micro-ondes tant et aussi longtemps que vous retirez le couvercle.

Lorsque vous utilisez des récipients en papier aluminium, il y a un risque de production d'étincelles dans le four. Pour cette raison, placez le récipient sur un plateau en verre et non sur la grille.

Le récipient doit être placé au moins 3/4 po (2 cm) des parois du four. Il ne doit pas y toucher.

Toutefois, étant donné que les aliments ne sont réchauffés que sur le dessus, il vaut mieux retirer les aliments du récipient en papier aluminium et les transférer dans un plat qui va au four à micro-ondes. La distribution de la chaleur sera encore plus uniforme.

– Pièces de papier d'aluminium

Pour décongeler la nourriture uniformément et pour éviter de trop cuire les morceaux de viande, de volaille ou de poisson dont la coupe est inégale, vous pouvez utiliser des petits morceaux de papier d'aluminium pendant les quelques dernières minutes du programme afin de recouvrir les parties minces de ces pièces de viande.

Assurez-vous toujours de garder une distance d'au moins 3/4 po (2 cm) entre le papier d'aluminium et les parois du four. Il ne doit pas toucher les murs.

– Brochettes ou pinces en métal pour viande

Vous ne devriez les utiliser que s'ils sont très petits en comparaison avec la taille du morceau de viande.

Vernis et peintures

Certains vernis et peintures contiennent du métal et ne conviennent donc pas aux fonctions Micro-ondes.

Bois

Les plats en bois ne conviennent pas à ce four. L'humidité contenue dans le bois s'évapore lorsqu'il est exposé aux micro-ondes ce qui fait sécher ou fissurer le bois.

Effectuer des essais afin de savoir si les plats sont convenables

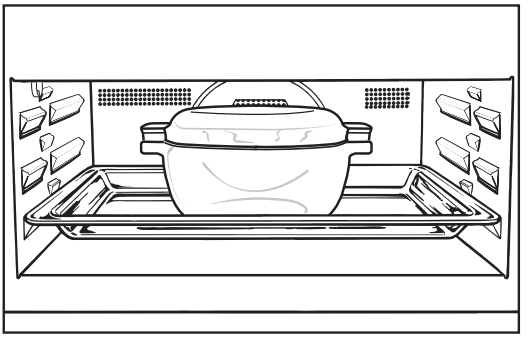
Si vous ignorez si un plat ou une assiette en verre, en terre cuite ou en porcelaine conviennent à une utilisation avec la puissance des micro-ondes, vous pouvez effectuer un simple test :

- insérez le plateau de verre sur le niveau de rail 1 et placez-y le plat vide dont vous souhaitez faire l'essai. Remplissez un verre qui va aux micro-ondes avec de l'eau et placez-le également sur ce plateau;
- fermez la porte;
- sélectionnez Micro-ondes ≋;
- réglez le niveau de puissance micro-ondes le plus élevé (*HI*) et une durée de 30 secondes;
- confirmez avec OK et commencez le programme.

Si vous entendez un bruit de craquement accompagné d'étincelles durant le test, éteignez l'appareil immédiatement. Tout plat qui cause cette réaction ne convient pas à une utilisation avec les micro-ondes. En cas de doute, communiquez avec le fabricant du récipient.

Ce test ne peut pas être effectué pour vérifier si les boutons ou les poignées vides sont correctement ventilés.

Placer un plat dans le four combiné micro-ondes



- Insérez le plateau de verre sur le niveau de rail 1.
- L'assiette contenant les aliments devrait toujours être posée au milieu du plateau de verre.

Placer les aliments directement au fond du four donnerait des résultats insatisfaisants et non uniformes étant donné que les micro-ondes ne pourraient atteindre les aliments depuis le dessous.

Couvercle

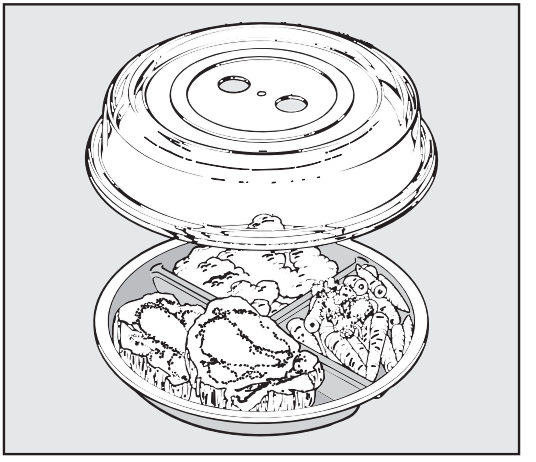
Le couvercle offre les avantages suivants :

– il empêche que trop de vapeur ne s'échappe, ce qui est particulièrement important lorsque vous préparez des aliments qui requièrent plus de temps de cuisson, comme les pommes de terre;

– il accélère le processus de cuisson;

– il empêche la nourriture de s'assécher;

– il aide à maintenir l'intérieur du four propre.



- Lorsque vous utilisez la fonction Micro-ondes simple [≋], couvrez toujours les aliments avec un couvercle en verre ou en plastique qui convient à une utilisation aux micro-ondes.

Choix des récipients

Vous pouvez vous en procurer un dans un magasin de détail.

On peut aussi utiliser le film en plastique recommandé pour une utilisation dans le four à micro-ondes (percez-le comme le recommande le fabricant). Le film s'étirera à cause de la chaleur et pourrait se mélanger aux aliments.

⚠ Le couvercle ne peut résister qu'à des températures maximales de 230 °F (110 °C). Les températures plus élevées (p. ex. celles utilisées pour les fonctions Gril et Cuisson convection) peuvent causer des distorsions du plastique. Il pourrait alors se mélanger aux aliments. Le couvercle ne devrait être utilisé qu'avec la fonction Micro-ondes simple [≋].

Le couvercle ne devrait pas étanchéiser le contenant. Si le couvercle est utilisé avec un contenant dont le diamètre est plus étroit, il se pourrait qu'il n'y ait pas assez de place pour que la condensation puisse se dissiper au travers des trous sur le dessus. Le couvercle pourrait devenir trop chaud et pourrait fondre.

■ **N'utilisez pas** de couvercle si :

– vous cuisinez des aliments panés;

– vous cuisinez des aliments qui requièrent une croute croustillante;

– vous cuisinez des aliments avec une fonction Cuisson combinée.

⚠ Sinon, la pression peut s'accumuler ce qui entraînerait l'explosion du contenant et poserait un risque grave de blessure.
Ne cuisinez pas ou ne réchauffez pas d'aliments ou de liquides dans des contenants, des bocaux ou des bouteilles scellés. Sinon, la pression s'accumulerait ce qui pourrait entraîner l'explosion de la bouteille ou du contenant. Risque de blessure.

– Retirez tous les accessoires du four qui ne sont pas requis pour la cuisson.

– Si possible, n'ouvrez pas la porte durant un programme. Si vous ouvrez la porte durant un programme qui n'utilise pas de micro-ondes, le chauffage du four s'éteindra automatiquement. Le ventilateur continuera à fonctionner. Dès que la porte se refermera, le programme se poursuivra.

– Pour une fourchette de température donnée, il est préférable de sélectionner la température la plus basse et de vérifier les aliments après la période de cuisson la plus courte fournie.

– La fonction Gril convection peut servir à cuire une vaste gamme d'aliments. Vous pourrez utiliser des températures plus basses qu'avec les autres fonctions servant à griller qui utilisent le réglage maximal de température.

– Le réglage usine " *P I – 5 0* " pour l'affichage de l'heure entraînera une consommation moins importante d'énergie.

– Avec le réglage usine " *P 7 – 5 0* ", l'éclairage s'éteint automatiquement après 15 secondes. Il peut être allumé de nouveau en tout temps en appuyant sur la touche .

– Au moment de cuire en utilisant des températures supérieures à 285°F (140 °C), ainsi que des temps de cuisson supérieurs à 30 minutes, diminuez la température au moyen du bouton de sélection de température environ 5 minutes avant la fin de la cuisson. Les éléments chauffants s'éteindront et la chaleur résiduelle à l'intérieur du four terminera la cuisson des aliments.

– Le four s'éteindra automatiquement si la touche n'est pas activée afin d'économiser de l'énergie. Le temps que prendra le four pour s'éteindre dépend des réglages sélectionnés, p. ex. la fonction, la température, la durée de cuisson, etc.

Guide de consultation rapide

- Allumez le four.
- Placez les aliments au four.
- Utilisez le bouton de sélection des fonctions pour sélectionner la fonction voulue.

La température par défaut s'affichera :

Le chauffage, l'éclairage et le ventilateur du four s'allumeront.

- Réglez la température au moyen du sélecteur rotatif s'il y a lieu.

La température actuelle et l'indicateur de température apparaîtront après quelques secondes.

Vous verrez la température augmenter à l'écran. Une sonnerie indiquera le moment où le four aura atteint la température souhaitée si cette option est sélectionnée (voir la section " Settings – *P 2* ").

Après le processus de cuisson :

- Tournez le bouton de sélection des fonctions à la position •.
- Sortez les aliments du four.
- Éteignez le four.

Ventilateur de refroidissement

Après le processus de cuisson, le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner après la conclusion d'un programme afin d'empêcher l'accumulation d'humidité dans le four, sur le tableau de commande ou les armoires attenantes.

Lorsque la température intérieure du four a suffisamment baissé, le ventilateur de refroidissement s'arrête automatiquement.

Modifier la température

Exemple : vous avez sélectionné " Convection Bake " [fan] et 350°F (175°C) et vous pouvez voir la température augmenter à l'écran.

Vous souhaitez réduire la température de 310°F (155 °C).

- Réglez la température au moyen du sélecteur rotatif.

Le symbole ▲ clignotera sous et la température diminuera par tranches de 5°F (5°C).

La température cible modifiée est sauvegardée. La température actuelle s'affichera.

Sélectionnez " Settings " afin de passer de l'affichage de la température actuelle à celui de la température réglée.

Indicateur de température

Le voyant de température s'allume lorsque le four chauffe.

Lorsque la température réglée est atteinte :

– une sonnerie s'activera si elle a été réglée (voir la section " Settings – *P 2* "),

– le voyant de température s'éteindra et

– le four cessera de chauffer.

Le régulateur de température permet de s'assurer que l'élément chauffant et le voyant de température se rallument lorsque la température du four tombe sous le niveau de la température réglée.

Préchauffage turbo

Grâce à la fonction "Préchauffage turbo" , vous pourrez diminuer le temps de la phase de préchauffage.

N'utilisez pas la fonction "Préchauffage turbo" au moment de cuire de la pizza ou des mixtures délicates.
Leurs garnitures bruniront trop rapidement.

- Sélectionnez la fonction "Préchauffage turbo" .
- Sélectionnez une température.
- Sélectionnez la fonction désirée lorsque le voyant de l'indicateur de température s'éteint une première fois.
- Placez les aliments au four.

Mettre un programme de cuisson en marche ou l'éteindre automatiquement

Vous pouvez régler un programme de cuisson afin qu'il se mette en marche ou prenne fin automatiquement. Vous devez tout d'abord sélectionner la fonction et la température de cuisson.

La durée maximale d'un programme de cuisson est de 12 heures.

Il est recommandé d'utiliser la fonction automatique On/Off au moment de rôtir. Ne retardez pas le début du programme trop longtemps lorsque vous cuisez. Les préparations pour gâteau ou la pâte pourraient sécher et les agents de levage perdront leur efficacité.

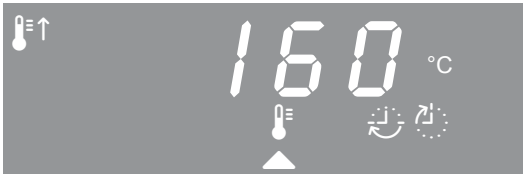
Régler la durée

Exemple : Faire cuire un gâteau pendant 1 heure et 5 minutes.

- Placez les aliments au four.
- Sélectionnez la fonction et la température requises.

Le chauffage, l'éclairage et le ventilateur du four s'allumeront.

- Sélectionnez " Settings ".



- S'il y a lieu, utilisez le sélecteur rotatif afin de déplacer le symbole ▲ jusqu'à ce qu'il apparaisse sous .
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Le symbole *00:00 h* apparaîtra à l'écran et le symbole ▲ clignotera sous .

- Tournez le sélecteur rotatif pour sélectionner le temps de cuisson (*01:05*).
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Le temps de cuisson est sauvegardé. Le décompte se fera alors en minutes. Le décompte de la dernière minute se fera en secondes.

Le symbole indique que le temps de cuisson a été réglé.

Régler un temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson

Exemple : Il est maintenant 11 h 15 et vous souhaitez qu'un plat qui doit cuire pendant 90 minutes soit prêt d'ici 13 h 30.

- Placez les aliments au four.
- Sélectionnez la fonction et la température requises.

Le chauffage, l'éclairage et le ventilateur du four s'allumeront.

Réglez le temps de cuisson :

- Sélectionnez " Settings ".
- S'il y a lieu, utilisez le sélecteur rotatif afin de déplacer le symbole ▲ jusqu'à ce qu'il apparaisse sous .
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Le symbole *00:00 h* apparaîtra à l'écran et le symbole ▲ clignotera sous .

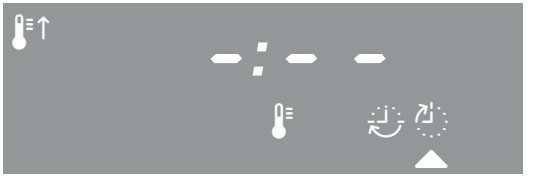
- Tournez le sélecteur rotatif pour sélectionner le temps de cuisson (*01:30*).
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Le temps de cuisson est sauvegardé. Le décompte se fera alors en minutes :

Réglez l'heure de fin de cuisson :

■ Tournez le sélecteur rotatif pour déplacer le symbole ▲ jusqu'à ce qu'il se trouve sous ⏲.

Le symbole -:- - apparaîtra:



■ Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Le symbole *12:45* s'affichera à l'écran (heure actuelle + temps de cuisson = le symbole *11:15* + le symbole *1:30*).

■ Utilisez le sélecteur rotatif afin de régler l'heure de fin de cuisson (13 h 30).

■ Appuyez sur "OK" pour confirmer.

L'heure de fin de cuisson ⏲ sera alors sauvegardée.

L'élément chauffant, l'éclairage et le ventilateur s'éteindront.

Dès que le temps de début de cuisson (13 h 30 - 1 h 30 = 12 h) sera atteint, l'élément chauffant, l'éclairage et le ventilateur s'allumeront.

À la fin du temps de cuisson

– Le symbole *0:00* apparaîtra à l'écran,

– le symbole ⏲ clignotera,

– l'élément chauffant, l'éclairage et le ventilateur s'éteindront,

– le ventilateur continuera à fonctionner et

– une sonnerie s'activera si elle a été réglée (voir " Settings – *P 2*").

■ Tournez le bouton de sélection des fonctions à la position •.

■ Sortez les aliments du four.

■ Éteignez le four.

Si le plat n'est pas cuit à votre goût, vous pouvez prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée.

Modifier le temps de cuisson

- Sélectionnez " Settings ".
- S'il y a lieu, utilisez le sélecteur rotatif afin de déplacer le symbole ▲ jusqu'à ce qu'il apparaisse sous ⏲.

Le temps de cuisson restant apparaîtra à l'écran.

- Appuyez sur "OK" pour confirmer.
- Utilisez le sélecteur rotatif pour ajuster le temps de cuisson.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Le temps de cuisson modifié est maintenant sauvegardé.

Supprimer un temps de cuisson

- Sélectionnez " Settings ".
- S'il y a lieu, utilisez le sélecteur rotatif afin de déplacer le symbole ▲ jusqu'à ce qu'il apparaisse sous ⏲.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Le symbole ▲ clignotera sous ⏲.

- Tournez le sélecteur rotatif pour sélectionner le temps de cuisson (*00:00*).
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson seront supprimés.

- Sélectionnez " Settings ".

La température actuelle apparaîtra. L'élément chauffant restera activé.

Pour compléter un programme de cuisson :

- Tournez le bouton de sélection des fonctions à la position •.
- Sortez les aliments du four.
- Éteignez le four.

Si vous mettez le bouton de sélection des fonctions à la position • ou si vous éteignez le four, les réglages du temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson seront supprimés.

Supprimer l'heure de fin de cuisson

- Sélectionnez " Settings ".
- S'il y a lieu, utilisez le sélecteur rotatif afin de déplacer le symbole ▲ jusqu'à ce qu'il apparaisse sous ⏱.
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

Le symbole ▲ clignotera sous ⏱.

- Utilisez le sélecteur rotatif afin de régler l'heure de fin de cuisson (13 h 30).
- Appuyez sur "OK" pour confirmer.

L'heure de fin de cuisson sera alors supprimée.

Guide de consultation rapide

- Allumez le four.
- Placez les aliments au four.
- Tournez le bouton de sélection à la position Micro-ondes.

Le niveau de puissance suggéré *HI* apparaît et le triangle ▲ clignote sous :

Les niveaux de puissance suivants peuvent être sélectionnés : *LO*, -, --, ---, ----, *HI*.

- Tournez le sélecteur rotatif pour régler le niveau de puissance du four à micro-ondes s'il y a lieu.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

00:00 min apparaît et le triangle ▲ clignote sous :

- Tournez le sélecteur rotatif pour sélectionner la durée de cuisson (p. ex. *01:30* minutes).

La durée maximale de cuisson qu'il est possible de régler dépend du niveau de puissance micro-onde choisi.

- Appuyez sur OK pour confirmer.

01:30 min apparaît et le triangle ▲ clignote sous Mise en marche :

- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le magnétron, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement s'allumeront et le programme de cuisson démarrera.

À la fin du temps de cuisson

– le symbole *0:00* apparaîtra à l'écran;

– le symbole clignotera;

– le ventilateur continuera à fonctionner;

– une sonnerie s'activera si elle a été réglée (voir « Réglages – *P 2* »).

- Tournez le bouton de sélection des fonctions à la position •.
- Sortez les aliments du four.
- Éteignez le four.

Si le plat n'est pas cuit à votre goût, vous pouvez prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée.

Ventilateur de refroidissement

Après le processus de cuisson, le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner après la conclusion d'un programme afin d'empêcher l'accumulation d'humidité dans le four, sur le tableau de commande ou les armoires attenantes.

Le ventilateur de refroidissement s'éteindra après une durée déterminée par réglage.

Modifier le niveau de puissance du four à micro-ondes

- Sélectionnez Settings.
- S'il y a lieu, utilisez le sélecteur rotatif afin de déplacer le symbole ▲ jusqu'à ce qu'il apparaisse sous .

Le niveau de puissance du four à micro-ondes apparaîtra.

- Appuyez sur « OK » pour confirmer.

Le symbole ▲ clignotera sous .

- Utilisez le sélecteur rotatif pour ajuster le niveau de puissance.
- Appuyez sur « OK » pour confirmer.
- Sélectionnez Settings.

Le niveau de puissance modifié est maintenant sauvegardé et apparaît à l'écran.

Pour surveiller le temps de cuisson à l'écran :

- Sélectionnez Settings.
- S'il y a lieu, utilisez le sélecteur rotatif afin de déplacer le symbole ▲ jusqu'à ce qu'il apparaisse sous .
- Sélectionnez Settings.

Le temps de cuisson restant apparaîtra à l'écran.

Modifier le temps de cuisson

Il y aura un décompte du temps à l'écran.

- Utilisez le sélecteur rotatif pour ajuster le temps de cuisson.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le temps de cuisson ajusté s'affiche à l'écran. Le symbole ▲ clignote sous Mise en marche :

- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le programme recommencera en utilisant le nouveau temps de cuisson.

Mettre un programme de cuisson en marche ou l'éteindre automatiquement

Vous pouvez régler un programme de cuisson afin qu'il se mette en marche ou prenne fin automatiquement. Vous devez tout d'abord sélectionner la fonction et le temps de cuisson.

Régler une heure de fin

En plus de régler une heure de début de cuisson, vous pouvez régler une heure de fin de cuisson.

- Réglez le niveau de puissance et le temps de cuisson.
- Après avoir sélectionné le temps de cuisson, sélectionnez « Settings ».
- S'il y a lieu, utilisez le sélecteur rotatif afin de déplacer le symbole ▲ jusqu'à ce qu'il apparaisse sous .

Le symbole -:- - apparaîtra :

- appuyez sur « OK » pour confirmer.

L'heure de fin s'affichera à l'écran (heure actuelle + temps de cuisson).

- S'il y a lieu, réglez l'heure de fin au moyen du sélecteur rotatif.
- Appuyez sur « OK » pour confirmer.

L'heure de fin de cuisson sera alors sauvegardée.

Le programme commencera au moment où vous l'avez réglé.

Supprimer l'heure de fin de cuisson

- Sélectionnez "Réglages".
- S'il y a lieu, utilisez le sélecteur rotatif afin de déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il apparaisse sous ⏱.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le triangle ▲ clignote sous ⏱.

- Tournez le sélecteur rotatif dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole - -:- - apparaisse à l'écran.
- Appuyez sur OK pour confirmer.
- Sélectionnez "Réglages".

La durée s'affiche et le triangle ▲ clignote sous Mise en marche.

- Appuyez sur OK pour confirmer.

L'heure de fin de cuisson sera alors supprimée.

Le programme commencera en utilisant la durée établie.

Guide de consultation rapide

Les fonctions Cuisson combinée du micro-ondes utilisent les micro-ondes en combinaison avec une autre fonction (p. ex. la Cuisson convection, le Rôtissage automatique). Cette combinaison raccourcit le temps de cuisson.

- Allumez le four.
- Placez les aliments au four.
- Utilisez le bouton de sélection des fonctions pour sélectionner la fonction voulue.

L'éclairage du four ne s'allume pas.

Le four suggère un niveau de puissance de *HI* et le triangle ▲ clignote sous ≋ :

Les niveaux de puissance micro-onde suivants peuvent être sélectionnés : *LO* et *HI*.

- Tournez le sélecteur rotatif pour régler le niveau de puissance du four à micro-ondes s'il y a lieu.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

La température suggérée apparaît à l'écran et le triangle ▲ clignote sous 🌡 :

- s'il y a lieu, réglez la température dans la fourchette donnée au moyen du sélecteur rotatif.

00:00 min apparaît et le triangle ▲ clignote sous ⏲ :

un temps de cuisson maximal de deux (2) heures peut être réglé.

- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler le temps de cuisson (p. ex. *01:45 h*).
- Appuyez sur OK pour confirmer.

01:45 h apparaît et le triangle ▲ clignote sous Mise en marche :

- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le programme de cuisson se mettra en marche. L'élément chauffant et le ventilateur s'activeront.

Vous verrez la température augmenter à l'écran. Une sonnerie indiquera le moment où le four aura atteint la température souhaitée si cette option est sélectionnée (voir la section "Réglages – *P 2*").

Le temps restant apparaîtra à l'écran.

Les micro-ondes se mettront en marche une fois la température cible atteinte.

À la fin du temps de cuisson

– le symbole *0:00* apparaîtra à l'écran;

– le symbole clignotera;

– l'élément chauffant du four s'éteindra automatiquement;

– le ventilateur continuera à fonctionner;

– une sonnerie s'activera si elle a été réglée (voir « Réglages – *P 2* »).

■ Tournez le bouton de sélection des fonctions à la position •.

■ Sortez les aliments du four.

■ Éteignez le four.

Si le plat n'est pas cuit à votre goût, vous pouvez prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée.

Ventilateur de refroidissement

Après le processus de cuisson, le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner après la conclusion d'un programme afin d'empêcher l'accumulation d'humidité dans le four, sur le tableau de commande ou les armoires attenantes.

Lorsque la température intérieure du four a suffisamment baissé, le ventilateur de refroidissement s'arrête automatiquement.

Modifier le temps de cuisson

■ Sélectionnez "Réglages".

■ S'il y a lieu, utilisez le sélecteur rotatif afin de déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il apparaisse sous .

Le temps de cuisson restant apparaîtra à l'écran.

■ Appuyez sur OK pour confirmer.

Le triangle ▲ clignote sous .

■ Utilisez le sélecteur rotatif pour ajuster le temps de cuisson.

■ Appuyez sur OK pour confirmer.

■ Sélectionnez "Réglages".

Le temps de cuisson ajusté s'affiche à l'écran et le triangle ▲ clignote sous Mise en marche :

■ Appuyez sur OK pour confirmer.

Le programme recommencera en utilisant le nouveau temps de cuisson.

Modifier le niveau de puissance du four à micro-ondes

- Sélectionnez Settings.
- S'il y a lieu, utilisez le sélecteur rotatif afin de déplacer le symbole ▲ jusqu'à ce qu'il apparaisse sous ≋.

Le niveau de puissance du four à micro-ondes apparaîtra.

- Appuyez sur « OK » pour confirmer.

Le symbole ▲ clignotera sous ≋.

- Utilisez le sélecteur rotatif pour ajuster le niveau de puissance.
- Appuyez sur « OK » pour confirmer.
- Sélectionnez Settings.

Le niveau de puissance modifié est maintenant sauvegardé et apparaît à l'écran.

Pour surveiller le temps de cuisson à l'écran :

- Sélectionnez Settings.
- S'il y a lieu, utilisez le sélecteur rotatif afin de déplacer le symbole ▲ jusqu'à ce qu'il apparaisse sous ⏱.
- Sélectionnez Settings.

Le temps de cuisson restant apparaîtra à l'écran.

Modifier la température

- Réglez la température au moyen du sélecteur rotatif s'il y a lieu (voir la section « Fonctions sans puissance des micro-ondes – Modifier la température »).

Mettre un programme de cuisson en marche ou l'éteindre automatiquement

Vous pouvez allumer et éteindre un processus de cuisson (voir la section « Microwave (simple) ≋ – Allumer et éteindre un processus de cuisson »).

Minute +

Avec la touche Minute +, le micro-ondes commence avec un niveau de puissance et un temps de cuisson préréglé, p. ex. pour faire chauffer des liquides.

Le niveau de puissance maximum par défaut de *HI* et une durée de cuisson d'une minute sont préréglés.

Conseil : Vous pouvez modifier le niveau de puissance et la durée. La durée maximale dépendra du niveau de puissance sélectionné (voir la section « Réglages – *P 9* »).

Cette fonction ne peut pas être utilisée lorsque vous utilisez les autres programmes de cuisson et le sélecteur de fonction est à la position •.

■ Sélectionnez « Minute + » jusqu'à ce que le processus de cuisson commence.
En l'appuyant de façon répétée, vous augmenterez le temps de cuisson.

Le temps restant apparaîtra à l'écran.

Vous pouvez annuler le programme en tout temps en sélectionnant ⏻.

À la fin du programme

– une sonnerie s'activera si elle a été réglée (voir « Réglages – *P 2* »);

– le four s'éteindra automatiquement.

Avec la touche "Popcorn", le micro-ondes commence avec un niveau de puissance et un temps de cuisson préréglés.

Le niveau de puissance du micro-ondes est préréglé à ---- et le temps de cuisson est établi à trois (3) minutes. Cela convient à la plupart des marques de popcorn pour micro-ondes.

Conseil : La durée peut être modifiée à un maximum de quatre (4) minutes. Le niveau de puissance ne peut être modifié (voir la section « Réglages – *P 10* »).

Cette fonction ne peut pas être utilisée lorsque vous utilisez les autres programmes de cuisson et le sélecteur de fonction est à la position •.

■ Appuyez sur la touche « Popcorn » pour commencer le programme.

Le temps restant apparaîtra à l'écran.

Vous pouvez annuler le programme en tout temps en sélectionnant ⓘ.

Ne laissez pas le four sans supervision durant ce programme et suivez les instructions du fabricant.

À la fin du programme

– une sonnerie s'activera si elle a été réglée (voir « Réglages – *P 2* »).

– le four s'éteindra automatiquement.

Pour être en santé, il est important de manger des aliments qui ont été cuits adéquatement.
Faites cuire les gâteaux, la pizza, les frites, etc. jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ne faites pas de surcuisson.

Modes de fonctionnement

Cuisson convection

Recommandée pour les biscuits, les pâtes rapides, les pâtes à choux, les pâtes filo et les pâtes à strudel.

Micro-ondes + Cuisson convection

Recommandé pour les produits de boulangerie-pâtisserie qui nécessitent un temps de cuisson plus long, comme les pâtes.

Le temps de cuisson sera ainsi plus court.

Le niveau de puissance maximal de *LO* ne doit pas être dépassé pendant tout le temps de cuisson.

Plats

Les plats utilisés dépendent de la fonction choisie et de la façon dont vous préparerez vos aliments.

– Convection Bake
Les plats de cuisson fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur conviennent. Les plaques à pâtisserie de couleur pâle, mince et non réfléchissante peuvent être utilisées. Toutefois, les résultats peuvent ne pas être aussi bons qu'avec un plat de cuisson foncé non réfléchissant.

– Combi Bake :
Utilisez uniquement des plats de cuisson qui vont au four à micro-ondes (voir la section « Récipients qui vont au four à micro-ondes ») comme les assiettes en verre ou en céramique qui vont au four et qui peuvent être traversés par les micro-ondes.
Les récipients en métal réfléchissent les micro-ondes, donc les aliments ne cuiront que sur le dessus. Le temps de cuisson serait par conséquent plus long et les plats en métal peuvent également causer des étincelles. Placez l'assiette sur le plateau de verre afin qu'elle ne puisse toucher les parois du four. Si l'assiette utilisée cause des étincelles, ne l'utilisez pas conjointement aux programmes de Cuisson combinée.

Papier sulfurisé

Placez les frites, les croquettes et les autres aliments semblables sur le papier.

Temps de cuisson

Vérifiez si les aliments sont cuits à la fin du temps de cuisson le plus court mentionné. Si vous souhaitez vérifier si un gâteau est cuit, insérez un bâtonnet de bois ou un cure-dent dans le centre du gâteau. S'il n'est pas cuit, de la préparation à gâteau restera collée sur le bâtonnet ou le cure-dent.

Plateaux

– **Convection Bake**
Gâteaux dans un plat de cuisson : niveau 1 depuis le bas
Aliments cuits plats (p. ex. biscuits) : niveau 2 depuis le bas
Lorsque vous faites cuire des aliments sur deux plateaux à la fois : Niveaux 1 + 3 depuis le bas ou niveaux 2 + 3.

– **Combi Bake**
Insérez le plateau de verre sur le plateau 1 depuis le bas et placez-y le plat de cuisson.

Conseils

– Régler la durée de cuisson. Au moment de cuire, ne réglez pas le four afin qu'il commence la cuisson après une attente prolongée. Sinon, les préparations pour gâteau ou la pâte sècheront et les levures perdront leur efficacité.

– Placez les gâteaux dans un plat de cuisson rectangulaire sur la grille avec le côté le plus long sur le sens de la largeur du four pour une distribution optimale de la chaleur et des résultats uniformes.

Suivez toujours les lignes directrices de l'USDA sur la sécurité alimentaire.

Modes de fonctionnement

Cuisson convection , Rôtissage automatique

Pour le rôtissage des viandes, du poisson et de la volaille où un brunissement est souhaité.

Micro-ondes + Cuisson convection ,
Micro-ondes + Rôt. automatique

La durée du programme est plus courte avec ces fonctions.

Réglez le niveau de puissance micro-ondes aux niveaux suivants pour toute la durée du rôtissage :

– pour la viande et le poisson : *HI*,

– pour la volaille : *LO*.

Cette fonction Cuisson combinée **ne convient pas** à la cuisson du rosbif ou des surlonges. Le centre serait trop bien cuit avant que l'extérieur ne soit bruni.

Récipients

Veuillez tenir compte du matériau de votre plat de cuisson avant de choisir une fonction :

– Cuisson convection /Rôtissage automatique :
plats à four, plate de céramique allant au four et plats de verre.

Assurez-vous que le poêlon et le couvercle sont dotés de poignées résistant à la chaleur.

– Micro-ondes + Cuisson convection /
Micro-ondes + Rôtissage automatique :
les plats doivent aller au four à micro-ondes et ne doivent pas avoir de couvercle en métal (voir la section "Récipients qui vont au four à micro-ondes").

Rôtir dans une casserole fermée

- Assaisonnez la viande et placez-la dans le plat de rôtissage. Parsemez de petites noisettes de beurre ou de margarine ou brossez avec de l'huile s'il y a lieu. Pour de grosses tranches de viande maigre de 4 à 6 lb (2 à 3 kg) et la volaille grasse, ajoutez environ 1/2 tasse (125 ml) d'eau dans le plat.
- Lorsque vous utilisez un sac à rôtir, suivez les instructions du fabricant.

Rôtissage sur la grille

Ajoutez un peu de gras ou d'huile à la viande très maigre ou posez quelques tranches de bacon sur celle-ci.

N'ajoutez pas trop de liquide durant la cuisson étant donné que cela inhibera le processus de brunissement.

Température

Sélectionnez la température suggérée si possible.

Si vous utilisez des températures plus élevées, la viande brunira à l'extérieur, mais ne cuira pas suffisamment à l'intérieur.

Plateaux

– Convection Bake / Auto Roast :
grille avec viande sur le plateau 1.

– Combi Bake /
Combi Auto Roast :
Grille ou plateau de verre avec viande sur le plateau 1.

Conseils

– Temps de repos : À la fin du programme, sortez le rôti du four, couvrez-le d'un papier aluminium et laissez-le reposer pendant environ 10 minutes. Cela permettra de conserver les sucs de la viande lorsque vous la couperez.

– Plus la pièce de viande est grosse, plus le réglage de température devrait être bas.

– Utilisez la sonde pour assurer une température précise et obtenir une cuisson optimale.

⚠ Risque de brûlure!
Grillez en maintenant la porte du four fermée. Sinon, l'air chaud s'échappera du four avant d'avoir été refroidie par le ventilateur de refroidissement.
Les commandes deviendraient brulantes.

Fonctions du four

Gril maxi

Pour griller de minces tranches de viande et les faire brunir.

L'élément de brunissement/élément gril en entier deviendra chaud et rouge.

Gril convection

Pour griller des aliments plus épais comme de la volaille ou un bifteck de flanc roulé.

L'élément de brunissement/élément gril et le ventilateur fonctionnent à tour de rôle.

Accessoires de cuisson

- Grillez sur la grille.
- Brossez la grille avec l'huile et placez les aliments sur celle-ci. Il est préférable de faire griller les aliments d'une épaisseur semblable en même temps afin que le temps de grillage de chaque article ne varie pas trop.

Température

– Gril maxi
Une température fixe est utilisée pour griller, c.-à-d., la température est réglée automatiquement par le four et ne peut pas être modifiée.

– Gril convection
Règle générale, sélectionnez la température suggérée si possible. Si vous utilisez des températures plus élevées, la viande brunira à l'extérieur, mais ne cuira pas suffisamment à l'intérieur. Les coupes minces de viande peuvent généralement être grillées à 400 °F (220 °C), tandis que vous pouvez généralement griller les coupes plus épaisses à entre 355 et 400 °F (180 et 200 °C).

Préchauffage

Préchauffez toujours le four pendant environ cinq (5) minutes avec la porte fermée avant de griller.

Ne réglez pas un niveau de puissance du micro-ondes durant le préchauffage.

Plateaux

– Broil
utilisez le plateau 2 ou 3 en fonction de l'épaisseur des aliments.

– Convection Broil
utilisez le plateau 1 ou 2 en fonction de l'épaisseur des aliments.

Évaluer le degré de cuisson

Suivez toujours les lignes directrices de l'USDA sur la sécurité alimentaire.

Préparer les aliments pour griller

Rincez la viande sous l'eau froide et séchez-la en la tapotant. N'assaisonnez pas la viande de sel avant de la faire griller. Cela ferait évacuer les sucs.

Badigeonnez la viande d'huile, le cas échéant. N'utilisez pas d'autres types de gras, car ils peuvent facilement brûler et faire de la fumée.

Nettoyez le poisson comme à l'habitude. Afin de rehausser sa saveur, ajoutez du sel ou du citron.

Grillage

- Préchauffez l'élément de brunissement/élément gril pendant environ 5 minutes avec la porte fermée.

Ne réglez pas un niveau de puissance du micro-ondes durant le préchauffage.

- Placez les aliments sur la grille.
- Sélectionnez la fonction et la température requises (uniquement avec la fonction Gril convection).

⚠ Risque de brûlure!
Lorsque le four est chaud, utilisez des poignées afin d'insérer, de retirer ou de retourner les aliments, ou au moment d'ajuster les grilles, etc.

- Placez les aliments sur le plateau approprié (voir le tableau sur le grillage).
- Fermez la porte.

Micro-ondes : Décongélation/réchauffage/cuisson

Suivez toujours les lignes directrices de l'USDA sur la sécurité alimentaire.

	Fonction	/	Convient pour :
Décongélation		LO	Les aliments très délicats comme la crème, le beurre, les gâteaux éponges remplis et le fromage
		LO	Tous les autres types d'aliments
Réchauffage		--	Aliments pour bébés et enfants
		---	Tous les types d'aliments; les repas congelés qui n'ont pas besoin d'être brunis
		----	
		HI	Boissons
Cuisson		---- Réchauffage	Casseroles; poudings, aliments congelés qui n'ont pas besoin d'être brunis
		-- Mijotage	
		LO Faible ébullition	
	Sélectionnez une fonction "Cuisson combinée du micro-ondes" si vous souhaitez raccourcir les durées de cuisson et donner au plat une croute croustillante.		
		HI + 320 à 355 °F (160 à 180 °C)	Saisissez en utilisant au départ une température élevée, puis continuez de cuire à basse température.
		HI + 300 à 340 °F (150 à 170 °C)	Repas déjà préparés qui doivent être brunis, p. ex. gratins

Micro-ondes/Niveau de puissance du micro-ondes/ Micro-ondes + Rôtissage automatique/ Micro-ondes + Cuisson convection/ Température

La durée de cuisson requise dépend largement de la nature des aliments, de leur quantité et de leur température initiale. Les aliments qui ont été réfrigérés, par exemple, prennent plus de temps à réchauffer que les aliments à température de la pièce. Veuillez vous reporter aux tableaux pertinents.

Avant de décongeler, de réchauffer et de cuire

- Placez les aliments (congelés ou décongelés) dans un récipient allant au four à micro-ondes, puis posez-y le couvercle.
- Placez le récipient au centre du plateau de verre sur le plateau 1.

Avec les fonctions Cuisson combinée du micro-ondes

- N'utilisez que des récipients résistant à la chaleur qui vont au four à micro-ondes.

Un couvercle n'est habituellement pas nécessaire.

N'utilisez jamais un couvercle avec la fonction Combi Auto Roast étant donné que les aliments ne bruniront pas.

- Placez le plateau de verre sur le plateau 2.

Placez les repas déjà préparés dans un récipient en aluminium sur le plateau de verre.

Durant le processus de décongélation, de réchauffage et de cuisson

- Retournez ou remuez les aliments à plusieurs reprises. Remuez les aliments de l'extérieur vers le centre, étant donné que les aliments se réchauffent plus rapidement à l'extérieur.

Après la décongélation, le réchauffage et la cuisson

Un temps de compensation est une période de repos durant laquelle la température se distribue uniformément dans les aliments.

- Laissez-les reposer à la température de la pièce pendant quelques minutes pour permettre à la chaleur de se distribuer uniformément dans les aliments.

⚠ Risque de brûlure!
Une fois réchauffés, les aliments doivent être remués ou agités, surtout les aliments destinés aux bébés et aux petits enfants. Vérifiez la température des aliments afin de vous assurer que les enfants ne risquent pas de se brûler. Vérifiez de nouveau après les avoir laissés reposer.

⚠ Risque de brûlure!
Soyez attentif au moment de retirer des récipients de l'appareil. Bien que les micro-ondes ne génèrent normalement pas de chaleur dans le contenant lui-même (à l'exception des plats en grès), le transfert de la chaleur des aliments au récipient pourrait être considérable, ce qui rendra le contenant chaud.
Servez-vous de poignées lorsque vous retirez les récipients du four.

- Assurez-vous toujours que les aliments soient suffisamment cuits ou réchauffés.

- Si vous n'êtes pas certain si une température suffisamment élevée a été atteinte ou si l'aliment est suffisamment cuit, réchauffez encore un peu plus longtemps.
- Suivez toujours les lignes directrices appropriées sur la sécurité alimentaire.

Conseils pour réchauffer les aliments

⚠ Risque de brûlure! Les aliments pour les bébés et les enfants ne doivent pas être trop chauds.
Faites chauffer les aliments pour enfants et bébés entre 30 et 60 secondes au niveau de puissance --.

Sinon, la pression peut s'accumuler ce qui entraînerait l'explosion du contenant et poserait un risque grave de blessure.
Ne cuisinez pas ou ne réchauffez pas d'aliments ou de liquides dans des contenants, des bocaux ou des bouteilles scellés. Sinon, la pression s'accumulerait ce qui pourrait entraîner l'explosion de la bouteille ou du contenant. Risque de blessure.

Les œufs peuvent éclater.
Ne réchauffez jamais les œufs durs au moyen de la fonction Micro-ondes [≋], même sans leur coquille. Ils pourraient éclater.

Si vous faites bouillir et surtout réchauffer des liquides au moyen de la puissance micro-ondes, le point d'ébullition du liquide pourrait être atteint sans la production des bulles. Le liquide ne bouillira pas uniformément.

Ce retard d'ébullition peut causer une accumulation soudaine de bulles au moment de retirer le contenant du four ou de remuer le liquide. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide et une explosion. La formation de bulles peut être si prononcée que la pression pourrait causer l'ouverture de la porte du four.

Pour éviter cela, attendez toujours un minimum de 20 secondes avant de retirer le contenant du four et placez une tige de verre ou un ustensile approprié dans la tasse ou le verre lorsque vous faites chauffer des liquides.

Conseils pour la cuisson

Les aliments avec une peau ou une pelure épaisse, comme les tomates, les saucisses, les pommes de terre et les aubergines peuvent éclater lorsque réchauffées.

Percez ou trouez la peau de ces aliments à plusieurs reprises afin de permettre à la vapeur de s'échapper.

Les œufs cuits dans leur coquille peuvent éclater, même après les avoir retirés du four.

Les œufs doivent être cuits dans leur coquille à l'aide de la fonction Micro-ondes simple [≋] dans un dispositif spécialement conçu pour les faire bouillir. Vous pouvez vous en procurer un dans un magasin spécialisé.

Au moment de cuire des œufs dans leur coquille, le jaune peut tout de même éclater après la cuisson.

Percez le jaune à plusieurs reprises avant la cuisson afin d'éviter cela.

Micro-ondes : Décongélation/réchauffage/cuisson

Utilisation	Remarques
Décongeler de grandes quantités d'aliments en même temps, p. ex. 4,5 lb (2 kg) de poisson	Le plateau de verre peut également être utilisé sur le plateau 1 pour décongeler des aliments.
Réchauffage des aliments	Couvrez toujours les aliments au moment de les réchauffer, sauf si vous réchauffez des aliments frits ou des aliments avec de la panure.
Cuisson des légumes	Ajoutez un peu d'eau à tous les légumes qui ont été entreposés. Les temps de cuisson des légumes dépendent de leur texture. Les légumes frais contiennent plus d'eau que ceux qui ont été entreposés et cuisent donc habituellement plus rapidement.
Cuisson de repas congelés	Les repas surgelés peuvent être décongelés, puis réchauffés ou cuits en un processus. Suivez les instructions sur l'emballage.

Tableaux pour décongeler, réchauffer et cuire des aliments au moyen de la fonction Micro-ondes simple

Les remarques suivantes s'appliquent à tous les tableaux :

suivez toujours les lignes directrices de l'USDA sur la sécurité alimentaire;

- prenez note que les niveaux de puissance, les durées de cuisson et les temps de repos recommandés pour le micro-ondes. Ces lignes directrices tiennent compte de la consistance, de la quantité et de la température initiale des aliments;
- en général, nous vous recommandons de sélectionner la durée moyenne;
- placez les aliments sur le plateau de verre et utilisez le plateau 1.

Tableau pour décongeler les aliments

	Quantité	≋	◴ [min]	⧖ [min] 1)
Produits laitiers				
Crème	1 tasse (250 ml)	LO	13–17	10–15
Beurre	1/2 lb (250 g)	LO	8–10	5–10
Tranches de fromage	1/2 lb (250 g)	LO	6–8	10–15
Lait	1 pinte (500 ml)	LO	14–16	10–15
Produits de boulangerie-pâtisserie				
Gâteau éponge (1 tranche)	environ 1/4 lb (100 g)	LO	1–2	5–10
Gâteau éponge	environ 3/4 lb (300 g)	LO	4–6	5–10
Gâteau aux fruits (3 tranches)	environ 3/4 lb (300 g)	LO	6–8	10–15
Gâteau au beurre (3 tranches)	environ 3/4 lb (300 g)	LO	5–7	5–10
Gâteau à la crème (1 tranche)	environ 1/4 lb (100 g)	LO	1:30	5–10
Gâteau à la crème (3 tranches)	environ 3/4 lb (300 g)	LO	4–4:30	5–10
Petit pain à la levure, pâte feuilletée (4 morceaux)		LO	6–8	5–10
Fruits				
Fraises, framboises	1/2 lb (250 g)	LO	7–8	5–10
Groseilles	1/2 lb (250 g)	LO	8–9	5–10
Prunes	1 lb (500 g)	LO	12–16	5–10
Viande				
Viande hachée	1 lb (500 g)	LO	16–18	5–10
Poulet	2 lb (1000 g)	LO	34–36	5–10
Légumes				
Pois	1/2 lb (250 g)	LO	8–12	5–10
Asperges	1/2 lb (250 g)	LO	8–12	10–15
Fèves	1 lb (500 g)	LO	13–18	10–15
Chou rouge	1 lb (500 g)	LO	15–20	10–15
Épinards	10,5 oz (300 g)	LO	12–14	10–15

≋ Niveau de puissance du four à micro-ondes/ ◴ Temps de décongélation/ ⧖ Temps de repos

1) Laissez les aliments reposer à la température de la pièce. Durant cette période de repos, la chaleur se répartira uniformément dans les aliments.

Micro-ondes : Décongélation/réchauffage/cuisson

Tableau pour réchauffer les aliments

	Quantité	≋	🕘 [min:sec]	⌛ [min] 1)
Boissons 2)				
Café (température de la boisson 140 à 150 °F/60 à 65 °C)	1 tasse (2/3 de tasse/200 ml)	HI	0:50–1:10	–
Lait (température de la boisson 140 à 150 °F/60 à 65 °C)	1 tasse (2/3 de tasse/200 ml)	HI	1:00–1:50 3)	–
Eau bouillante	1 tasse (1/2 de tasse/125 ml)	HI	1:00–1:50	–
Bouteille de lait pour bébé	Environ 2/3 de tasse/ 200 ml	--	0:50–1:00 3)	1
Vin chaud (température de la boisson 140 à 150 °F/60 à 65 °C)	1 verre (2/3 de tasse/200 ml)	HI	0:50–1:10	–
Aliment 3)				
Nourriture pour bébé (température ambiante)	1 pot (7 oz/200 g)	--	0:30–1:00	1
Côtelettes, frites	7 oz (200 g)	---	3:00–5:00	2
Filets de poisson, frits	7 oz (200 g)	---	3:00–4:00	2
Viande de rôti en sauce	7 oz (200 g)	---	3:00–5:00	1
Plats d'accompagnement	1/2 lb (250 g)	---	3:00–5:00	1
Légumes	1/2 lb (250 g)	---	4:00–5:00	1
Sauce	1 tasse (250 ml)	---	4:00–5:00	1
Soupe/casserole	1 tasse (250 ml)	---	4:00–5:00	1
Soupe/casserole	1 pinte (500 ml)	---	7:00–8:00	1

≋ Niveau de puissance du four à micro-ondes/ 🕘 Temps de réchauffage/ ⌛ Temps de repos

1) Laissez les aliments reposer à la température de la pièce. Durant cette période de repos, la chaleur se répartira uniformément dans les aliments.

2) Pour éviter un retard d'ébullition, attendez toujours un minimum de 20 secondes avant de retirer le contenant du four et placez un ustensile approprié dans la tasse ou le verre lorsque vous faites chauffer des liquides.

3) Les durées s'applique aux aliments dont la température initiale est d'environ 41 °F/5 °C. Pour les aliments qui ne sont pas habituellement entreposés dans le réfrigérateur, une température initiale d'environ 68 °F/20 °C est présumée.
À l'exception des aliments pour bébé et des sauces délicates, les aliments devraient être chauffés à une température de 158 à 167 °F/70 à 75 °C.

Tableau pour la cuisson des aliments

	Quantité	Niveau ≋	+	Niveau ⏲ [min]	⌛ [min] 1)
Viande					
Boulettes de viande en sauce (14 oz/400 g de viande)		10–12		–	2–3
Ragoût (1,5 lb/750 g de viande)		16	+	15	2–3
Volaille					
Poulet en sauce	environ 1 3/4 lb (800 g)	4	+	12	2–3
Cari de poulet	environ 2 lb (900 g)	5	+	12	2–3
Risotto au poulet	environ 3 1/2 lb (1,6 kg)	10	+	15	3–5
Poisson					
Filets en sauce	environ 2 lb (900 g)	8–10		–	2–3
Cari de poisson	environ 3 lb (1,5 kg)	5	+	12	3–5
Légumes frais					
Carottes	10,5 oz (300 g)	2	+	6	2
Chou-fleur en fleurons	1 lb (500 g)	6	+	10	2
Pois	1 lb (450 g)	5	+	10	2
Poivrons en lamelles	1 lb (500 g)	5	+	10	2
Chou-rave, bâtons	1 lb (500 g)	3	+	8	2
Choux de Bruxelles	10,5 oz (300 g)	3	+	9	2
Asperges	1 lb (500 g)	5	+	8	2
Brocoli, fleurons	10,5 oz (300 g)	4	+	4	2
Poireaux	1 lb (500 g)	5	+	8	2
Haricots verts	1 lb (500 g)	4	+	12	2
Légumes surgelés					
Pois, mélange de légumes	1 lb (450 g)	5	+	11	2
Épinards	1 lb (450 g)	5	+	7	2
Choux de Bruxelles	10,5 oz (300 g)	4	+	6	2
Brocoli	10,5 oz (300 g)	3	+	6	2
Poireaux	1 lb (450 g)	4	+	8	2
Desserts					
Compote de fruit (2 coupes/ 500 ml de jus de fruits ou 1 lb/ 500 g de fruits)		6–8		–	–

≋ Niveau de puissance micro-ondes/⏲ durée de la cuisson/ ⌛ temps de repos

1) Laissez les aliments reposer à la température de la pièce. Durant cette période de repos, la chaleur se répartira uniformément dans les aliments.

Décongélation sans puissance du four à micro-ondes

Afin de décongeler les aliments doucement, utilisez la fonction "Décongélation" .

Lorsque cette fonction est sélectionnée, le ventilateur s'allume et fait circuler l'air autour de la cavité du four.

⚠ Risque d'empoisonnement à la salmonelle!
Observez des règles d'hygiène adéquates au moment de décongeler de la volaille.
N'utilisez pas le liquide provenant de la volaille décongelée.

Conseils

– Placez les aliments à décongeler sur le plateau de verre ou dans une assiette convenable.

– Les petits morceaux de volaille peuvent être posés sur une assiette à l'envers sur le plateau de verre. De cette façon, ils ne reposeront pas dans le liquide de décongélation.

– Utilisez le plateau 1 ou 2 en fonction de l'épaisseur des aliments.

Suivez toujours les lignes directrices de l'USDA sur la sécurité alimentaire.

Contenants pour mettre en conserve

⚠ Risque de blessure!
N'utilisez pas l'appareil afin de réchauffer ou de mettre en conserve des aliments dans des bocaux ou des contenants scellés.
La pression s'accumulera à l'intérieur d'eux et ils pourraient exploser ce qui endommagerait l'appareil. Cela entraînerait également un risque de blessure et d'ébouillantage.

N'utilisez que des bocaux en verre conçus pour mettre en conserve des aliments :

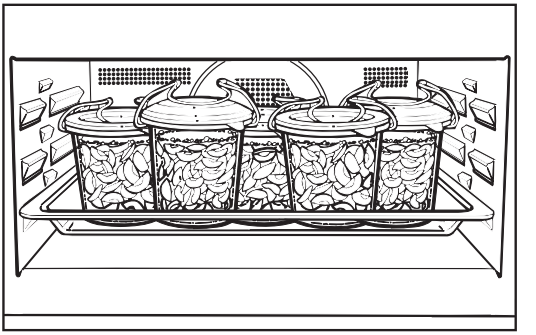
– "Cuisson convection" [⁂] : bocaux avec couvercles vissables.

– "Micro-onde" [≋] : bocaux pour mise en bouteille allant aux micro-ondes et scellés avec des pinces ou du ruban adhésif transparent.

Les supports métalliques sur les bocaux peuvent causer des étincelles!
Fermez les bocaux avec du ruban adhésif transparent ou avec des pinces convenables pour utilisation dans le four à micro-ondes. N'utilisez jamais de pinces métalliques ou de bocaux avec des couvercles vissables. Fermez les bocaux avec du ruban adhésif transparent ou avec des pinces convenables pour utilisation dans le four à micro-ondes. N'utilisez jamais de pinces métalliques ou de bocaux avec des couvercles vissables.

Préparation

Les instructions ci-dessous conviennent pour 5 bocaux en verre de 16 onces (0,5 litre).



- Préparez les bocaux de la façon habituelle. Remplissez les bocaux jusqu'à environ 3/4 po (2 cm) sous le rebord.
- Insérez le plateau de verre sur le plateau 1 depuis le bas et placez-y les bocaux.

Stérilisation des conserves

Mise en conserve avec Cuisson convection

- Sélectionnez la fonction Cuisson convection et réglez la température à entre 300 et 340°F (150 et 170 °C).
- Attendez que les bulles montent uniformément à la surface des bocaux.

Puis réduisez la température pour éviter les déversements.

Fruits/concombres

- Éteignez le four aussitôt que des bulles sont visibles dans les bocaux. Puis, laissez les bocaux reposer dans le four chaud pendant 25 à 30 minutes de plus.

Légumes

- Réduisez la température à 210°F (100°C) dès que les bulles deviennent visibles dans les bocaux.

	Durée requise pour mettre en conserve [min]
Asperges, Carottes	60–90
Pois, fèves	90–120

- Éteignez le four à la fin de la mise en conserve. Puis, laissez les bocaux reposer dans le four chaud de 25 à 30 minutes de plus.

Mise en conserve avec micro-ondes

- Sélectionnez micro-ondes et niveau de puissance ----.
- Attendez que les bulles montent uniformément dans les bocaux. Ceci prend environ 3 minutes par bocal. Par conséquent, avec 5 bocaux, cela prend 15 minutes.

Réduisez ensuite rapidement le niveau de puissance pour éviter les déversements.

Fruits/concombres

- Éteignez le four aussitôt que des bulles sont visibles dans les bocaux. Puis laissez les bocaux reposer dans le four chaud pendant 25 à 30 minutes de plus.

Légumes

- Réduisez le niveau de puissance à -- dès que les bulles deviennent visibles dans les bocaux.

	Durée requise pour mettre en conserve [min]
Asperges, Carottes	environ 15
Pois, fèves	environ 25

- Éteignez le four à la fin de la mise en conserve.

Après la mise en conserve

⚠ Risque de brûlure!
Utilisez les poignées au moment de retirer les bocaux du four.

- Retirez les bocaux du four.
- Couvrez-les d'une serviette et laissez-les reposer pendant environ 24 heures.
- Retirez toute pince ou tout ruban adhésif.
- Assurez-vous que tous les bocaux sont correctement fermés avant de les entreposer.

Cuisson modérée

La fonction Cuisson modérée est idéale pour les casseroles et les gratins qui nécessitent une croute croustillante.

Conseils

Gâteaux, pizza, baguettes

– Effectuez la cuisson sur du papier sulfurisé placé sur la grille.

– Utilisez la température la plus basse suggérée par le fabricant.

Frites, croquettes et autres aliments semblables

– Placez ces aliments surgelés sur le plateau de verre.
Placez sur du papier sulfurisé.

– Utilisez la température la plus basse suggérée par le fabricant.

– Retournez à plusieurs reprises durant la cuisson.

Préparation

La manipulation soigneuse des aliments aidera à protéger votre santé.

- Sélectionnez la fonction du four et les températures suggérées sur l'emballage de l'aliment.
- Préchauffez le four.
- Placez les aliments dans le four préchauffé sur le niveau de plateau suggéré sur l'emballage.
- Vérifiez les aliments à la fin du temps de cuisson le plus court suggéré sur l'emballage.

⚠ Risque de brûlure!
Assurez-vous que les éléments chauffants soient éteints et permettez-leur de se refroidir complètement.

⚠ Risque de blessure! La vapeur d'un nettoyeur à vapeur peut endommager les composantes électriques et provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Toutes les surfaces peuvent décolorer ou s'endommager à la suite de l'utilisation de produits nettoyants inappropriés. Le devant du four, en particulier, s'endommagera si vous utilisez des nettoyants pour les fours ou des détartrants.
Toutes les surfaces peuvent s'égratigner. Des égratignures sur les surfaces de verre peuvent causer un bris.
Essuyez les résidus des produits nettoyants immédiatement.

Les taches tenaces peuvent endommager le four.
Lorsque le four a refroidi, nettoyez le four, l'intérieur de la porte et le joint d'étanchéité. Si vous attendez trop longtemps avant de les nettoyer, ils deviendront plus difficiles à nettoyer.

Vérifiez la porte et le joint d'étanchéité pour tout signe de dommage. Si le four est endommagé, il ne devrait pas être utilisé. Communiquez avec Miele.

Produits nettoyants inappropriés

Pour un entretien optimal de l'appareil, n'utilisez jamais les produits et articles suivants :

– des nettoyants contenant de la soude, de l'ammoniac, des solvants ou des chlorures;
– des nettoyants contenant des agents détartrants;
– des agents nettoyants abrasifs, comme les nettoyants en poudre ou en crème et les pierres ponces;
– des nettoyants à base de solvants;
– des nettoyants pour acier inoxydable;
– des nettoyants pour lave-vaisselle;
– des produits nettoyants pour vitre,
– des produits nettoyants pour surface de cuisson en céramique;
– des éponges ou des brosses dures, abrasives, comme les tampons à récurer, les brosses ou les éponges qui ont été utilisés avec des agents nettoyants abrasifs;
– des tampons effaceurs;
– des grattoirs en métal;
– de la laine d'acier;
– des tampons spiraux à récurer en inox;
– des agents de détachage;
– des produits nettoyants pour le four*;

* Ceux-ci peuvent toutefois être utilisés pour éliminer les taches tenaces des surfaces recouvertes d'un émail PerfectClean.

Si les taches et les résidus d'aliments restent sur les surfaces pendant une période prolongée, il se peut que vous ne puissiez plus les enlever. Si vous continuez à utiliser le four sans le nettoyer, il sera beaucoup plus difficile à nettoyer.
Éliminez toutes les saletés immédiatement.

Seul le plateau de verre va au lave-vaisselle.

Conseils

– Il est plus facile d'éliminer les saletés causées par les éclaboussures et les préparations pour gâteau tandis que le four est toujours chaud. Faites preuve de prudence et assurez-vous que le four n'est pas trop chaud – Risque de brûlure.

– L'élément de brunissement/élément gril peut être rabaissé pour faciliter le nettoyage.

– Pour neutraliser les odeurs dans le four, placez un contenant d'eau avec du jus de citron dans le four et réchauffez-le pendant quelques minutes.

Salissure normale

L'humidité à l'intérieur du four peut l'endommager.
Essuyez le four avec un chiffon humide afin qu'aucune humidité ne pénètre dans l'appareil au travers des ouvertures.

- Retirez les salissures normales immédiatement au moyen d'une éponge propre, d'eau tiède savonneuse appliquée à l'aide d'un chiffon en microfibres propre et humide.
- Après le nettoyage, assurez-vous d'éliminer les résidus de détergent avec de l'eau propre.
  Cette étape est particulièrement importante lorsque vous nettoyez des surfaces recouvertes d'un émail PerfectClean, car les résidus de détergent peuvent diminuer les propriétés antiadhésives.
- Après le nettoyage, essuyez les surfaces à l'aide d'un linge doux.

Taches tenaces

Les jus de fruits et les sucs de cuisson peuvent causer une décoloration permanente sur les surfaces du four. Cela n'affectera pas la performance du four.
N'utilisez pas de force pour enlever les taches tenaces. Nettoyez uniquement comme décrit dans ce manuel.

- Humectez les taches tenaces avec une solution d'eau tiède savonneuse et laissez-les ramollir quelques minutes.
- Le cas échéant, vous pouvez utiliser la surface rugueuse d'une éponge à récurer pour éliminer les taches.
- Après le nettoyage, rincez convenablement avec de l'eau propre et séchez avec un chiffon doux.
- Les taches tenaces sur les surfaces PerfectClean peuvent être nettoyées au moyen du Nettoyant pour four Miele. Il ne doit être appliqué que sur les surfaces froides conformément aux instructions sur l'emballage.

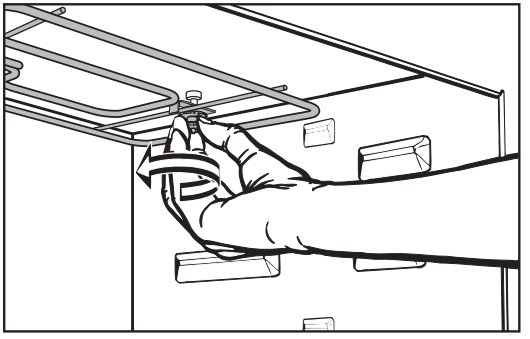
Les vaporisateurs pour four qui ne sont pas fabriqués par Miele doivent être utilisés dans un four froid et pendant un maximum de dix (10) minutes.

- Le cas échéant, vous pouvez utiliser la surface rugueuse d'une éponge à récurer pour éliminer les taches.
- Après le nettoyage, éliminez convenablement tous les résidus des produits nettoyants pour le four avec de l'eau propre et séchez avec un chiffon doux.

Descendre l'élément de brunissement/élément gril

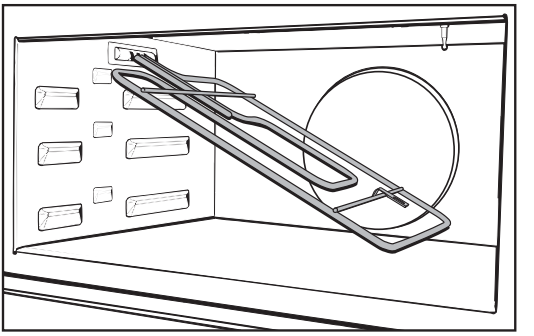
Si l'intérieur du four est très sale, l'élément de brunissement/élément gril peut être rabaissé. Il est recommandé de régulièrement nettoyer l'intérieur du four avec une éponge humide.

⚠ Risque de brûlure!
Assurez-vous que les éléments chauffants soient éteints et permettez-leur de se refroidir complètement.



- Dévissez l'écrou et baissez l'élément de brunissement/élément gril.

Faites preuve de prudence afin de ne pas endommager l'élément de brunissement/élément gril.
N'usez pas de force afin de rabaisser l'élément de brunissement/élément gril.



- Abaissez soigneusement l'élément de brunissement/élément gril.

La feuille de mica peut être endommagée sur le dessus de la cavité du four.
N'utilisez pas le côté dur de l'éponge pour laver la vaisselle afin de nettoyer la plaque de mica.

- Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon ou une éponge humide.
- Après le nettoyage, ramenez l'élément de brunissement/élément gril délicatement vers le haut. Réajustez le boulon et refixez sécuritairement l'élément en place.

Foire aux questions

Les problèmes suivants peuvent être corrigés sans que vous ayez besoin de communiquer avec le Service technique de Miele. En cas de doute, veuillez communiquer avec Miele.

⚠ Risque de blessure! Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié et formé, conformément aux normes de sécurité nationales et locales. Toute réparation non autorisée pourrait entraîner des blessures ou endommager l'appareil.

Problème	Cause et solution
L'écran ne s'allume pas.	L'affichage de l'heure est désactivé. Alors, lorsque l'appareil est éteint, l'affichage de l'heure est éteint. ■ Dès que le four se rallumera, l'heure apparaîtra. Si vous souhaitez qu'elle soit affichée continuellement, le réglage servant à rallumer l'affichage de l'heure doit être modifié (voir la section " Settings – *P I* ").
	L'alimentation électrique ne fonctionne pas. ■ Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché.
Un programme ne démarre pas.	Si vous utilisez un programme avec micro-ondes, la porte est ouverte. ■ Vérifiez si la porte est bien fermée.
	Si vous utilisez un programme avec micro-ondes, le niveau de puissance du four à micro-ondes ou le temps de cuisson n'a pas été réglé. ■ Assurez-vous de régler le niveau de puissance et le temps de cuisson.
	Si vous utilisez une fonction Cuisson combinée, tous les réglages nécessaires n'ont pas été réglés. ■ Assurez-vous de régler le niveau de puissance, la température et le temps de cuisson du four à micro-ondes.

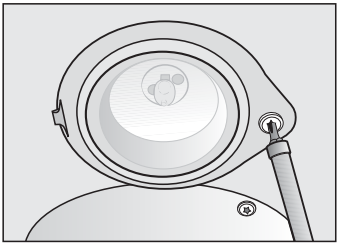
Problème	Cause et solution
Une fonction du four a été sélectionnée et l'heure ainsi que le symbole 🔒 s'affichent toujours à l'écran.	Le verrouillage du système 🔒 est activé. ■ Éteignez le verrouillage du système (voir la section " Verrouillage du système 🔒 ").
Le four ne chauffe pas.	Le mode Démo a été activé. Le symbole *DES_* apparaît à l'écran. Le four peut être utilisé, mais il ne chauffe pas. ■ Désactiver le mode Démo (consultez la section "Réglages – *P 13*").
Une fonction a été sélectionnée, mais le four ne fonctionne pas.	Il y a eu une panne de courant qui a entraîné la fin du processus de cuisson actuel. ■ Tournez le bouton de sélection des fonctions à la position • et fermez le four. Recommencez le processus de cuisson.
Le symbole *12:00* apparaîtra à l'écran et le symbole ▲ clignotera sous ⏻ :	L'alimentation électrique a été interrompue pendant plus de 200 heures. ■ Réglez l'heure (voir la section " Avant la première utilisation ").
Le symbole *0:00* apparaît de façon inattendue à l'écran et le symbole ⏻ clignote en même temps. La sonnerie peut également fonctionner.	Le four fonctionne depuis une période de temps inhabituellement longue. Ce processus a été activé par le "Dispositif de sécurité de coupure de l'alimentation". ■ Tournez le bouton de sélection des fonctions à •. Le four est maintenant prêt à être utilisé de nouveau.
Le symbole *F XX* apparaît à l'écran.	Un défaut s'est produit que vous ne pouvez résoudre. ■ Communiquez avec le Service technique Miele.
Si la porte est ouverte lorsque vous utilisez "Micro-ondes simple" ≋, le four cesse de faire du bruit.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Si la porte est ouverte pendant que la fonction "Micro-ondes simple" ≋ est utilisée, l'interrupteur de contact de la porte arrête le micro-ondes et active le ventilateur à faible vitesse.
Vous entendez un bruit après la fin de la cuisson.	Le ventilateur s'est allumé. Il s'éteint ensuite automatiquement après une courte période de temps.

Foire aux questions

Problème	Cause et solution
Un son étrange est perçu lorsque le four fonctionne en mode micro-ondes.	Du métal a été utilisé dans le four durant un programme avec le four à micro-ondes. ■ Vérifiez s'il y a des étincelles causées par l'utilisation d'assiettes de métal (voir la section "Récipients qui vont au four à micro-ondes").
	Lorsque vous utilisez un programme avec le four à micro-ondes, l'assiette était recouverte d'un papier aluminium. ■ S'il y a lieu, retirez le couvercle.
	La grille a été utilisée durant un programme avec le four à micro-ondes. ■ Utilisez toujours les plateaux de verre pour les programmes avec le four à micro-ondes.
Le four s'est éteint.	Le four s'éteint automatiquement si une touche n'est pas pressée après un certain temps ou après la fin d'un programme de cuisson afin d'économiser de l'énergie. ■ Allumez le four de nouveau.
Les gâteaux et les pâtisseries ne sont pas cuits correctement, même si vous avez respecté le temps indiqué dans le tableau.	Une température différente de celle fournie dans la recette a été utilisée. ■ Réglez la température requise pour la recette.
	Les quantités d'ingrédients différents de celles suggérées dans la recette. ■ Vérifiez de nouveau la recette. L'ajout de liquide ou d'œufs produira un mélange plus liquide ce qui nécessitera un temps de cuisson plus long.

Problème	Cause et solution
Les aliments ne sont pas dorés uniformément.	La température choisie ou le niveau de plateau n'était pas bon. ■ Il y aura toujours une légère inégalité. Si elle est importante, vérifiez si vous avez bien réglé la température et si vous avez sélectionné le bon niveau de plateau.
	Les récipients utilisés ne convenaient pas au programme choisi. Les plaques brillantes et reluisantes ne sont pas très convenables. Elles réfléchissent la chaleur, ce qui signifie que la chaleur ne pénètre pas dans les aliments efficacement ce qui entraîne un brunissement inégal ou inadéquat. ■ Les plaques de couleur mate et foncée conviennent le mieux pour la cuisson.
Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés ou ne sont pas cuits à la fin de la durée réglée au moment d'utiliser la fonction Micro-ondes simple [≋].	Vérifiez si le programme a été redémarré après l'interruption d'un processus de cuisson avec utilisation de la puissance du four à micro-ondes. ■ Redémarrez le programme afin de vous assurer que les aliments sont réchauffés ou cuits adéquatement.
	Au moment de réchauffer vos aliments avec le micro-ondes, le réglage de temps était trop court. ■ Vérifiez que vous avez sélectionné le temps correct en fonction du niveau de puissance du micro-ondes. Plus le niveau de puissance est faible, plus le temps de cuisson sera élevé.
Les aliments se sont refroidis trop rapidement après avoir été réchauffés ou cuits avec la fonction micro-ondes.	En raison des propriétés des micro-ondes, la chaleur est générée au départ sur les rebords des aliments et est par la suite transférée au centre des aliments. Si les aliments sont réchauffés à un niveau de puissance élevé, les aliments pourront être chauds à l'extérieur, mais ne seront pas cuits uniformément au centre. ■ Au moment de cuire des aliments de différente taille, comme avec le menu cuisson, un niveau de puissance plus faible conviendra pour une plus longue période de temps.

Foire aux questions

Problème	Cause et solution
L'éclairage s'éteint après quelques secondes.	L'un des réglages usine entraîne la fermeture automatique du four après 15 secondes. Ce réglage peut être modifié (voir la section " Settings ").
L'éclairage du four ne s'allume pas. 	L'ampoule halogène doit être remplacée. ⚠ Risque de brûlure! Assurez-vous que les éléments chauffants soient éteints et permettez-leur de se refroidir complètement. Le couvercle de la lampe consiste en deux pièces distinctes, un couvercle de verre et un support. S'il tombe, il peut s'endommager. Au moment de retirer le couvercle, tenez-le fermement afin qu'il ne tombe pas. Placez-le sur une serviette au fond du four et de la porte ouverte afin d'éviter de l'endommager. ■ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. ■ Retirez la vis du couvercle de la lampe au moyen d'un tournevis Torx (T20) et retirez le couvercle. ■ Ne touchez pas l'ampoule halogène avec les doigts nus. Respectez les instructions du fabricant. Retirez l'ampoule halogène. ■ Remplacez l'ampoule avec une nouvelle ampoule halogène (Sylvania 66740, 120 V, 40 W, G9, FS1). Elle doit être stable du point de vue thermique jusqu'à 575 °F (300 °C). ■ Replacez la pièce de verre dans le support et replacez le couvercle de la lampe. Assurez-vous que le cran sur le support est correctement situé dans l'encoche sur le plafond du four, puis revissez le support en place. ■ Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Service après-vente

Si vous n'êtes pas en mesure de résoudre certains problèmes, veuillez communiquer avec :

– votre détaillant Miele;

– le Service technique Miele.

Pour connaître les coordonnées, reportez-vous à la dernière page.

Lorsque vous communiquez avec le Service technique Miele, veuillez préciser le modèle et le numéro de série de votre appareil.

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de l’appareil, lorsque la porte est entièrement ouverte.

Garantie

Pour de plus amples renseignements à ce sujet, reportez-vous à votre livret portant sur la garantie.

Élimination des produits d'emballage

La boîte de carton et les produits d'emballage protègent l'appareil durant le transport. Ils ont été conçus afin d'être biodégradables et recyclables.

Pour prévenir les risques de suffocation, débarrassez-vous des emballages, sacs et autres produits en plastique en toute sécurité et gardez-les hors de la portée des enfants.

Mise au rebut de votre ancien appareil

Les vieux appareils électriques et électroniques contiennent souvent du matériel dispendieux. Toutefois, ils contiennent également des substances nocives qui étaient essentielles pour leur fonctionnement adéquat et sécuritaire. Une manipulation ou la mise aux rebuts inadéquate de ces matériaux dans vos ordures ménagères peut poser un risque pour votre santé et l'environnement. Par conséquent, veuillez ne pas disposer de vos vieux appareils dans les ordures ménagères.

Les anciens appareils peuvent contenir des matériaux qui peuvent être recyclés. Veuillez communiquer avec le centre de recyclage de votre localité pour savoir comment les recycler.

Veuillez vous assurer que votre vieil appareil ne pose pas un risque pour les enfants lorsqu'il est entreposé avant la mise aux rebuts.

⚠ MISE EN GARDE :
Avant de réparer l'appareil, coupez l'alimentation électrique en retirant le fusible, en coupant l'alimentation principale ou en basculant le disjoncteur.

Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé de Miele. Les travaux effectués par des personnes non qualifiées peuvent être dangereux et pourraient invalider la garantie.

Avant de raccorder l'appareil à la source d'alimentation électrique, assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique afin de ne pas endommager l'appareil. Consultez un électricien en cas de doute.

L'appareil doit d'abord être encastré avant d'être utilisé.

La fiche du câble d'alimentation doit être insérée dans une prise appropriée qui a été installée et mise à la terre conformément à toutes les réglementations locales applicables.

AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE

Remarque à l'intention de l'installateur : Veuillez remettre ces instructions au client.

Branchement électrique

Le four est muni d'un cordon d'alimentation long et flexible de 6 pi (1,8 m) et d'une fiche NEMA 14-30 P à 4 branches qui doivent être branchés dans une prise de courant :

– de 120/208 V, 30 A, 60 Hz

ou

– de 120/240 V, 30 A, 60 Hz

Le calibre minimum du fusible du circuit de dérivation devrait être de 20 A et le calibre maximum du fusible ne doit pas dépasser 30 A.

La tension peut être ajustée (voir la section « Réglages – *P 12* »).

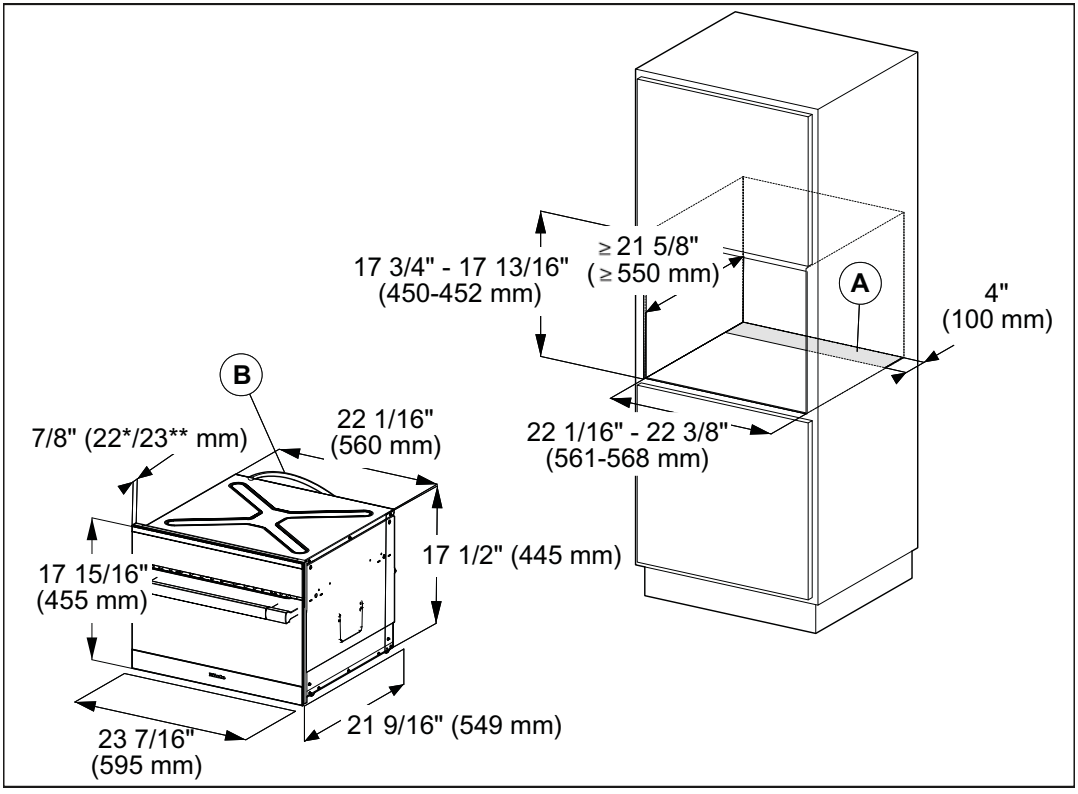
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS AFIN QUE L'INSPECTEUR EN ÉLECTRICITÉ PUISSE S'Y RÉFÉRER.

Diagrammes d'installation

Dimensions de l'appareil et de l'ouverture

Les fours Miele peuvent être encastrés à ras ou avec débordement. Discutez de vos exigences relatives à l'installation avec votre architecte, votre designer d'intérieurs ou votre installateur.

Installation dans une armoire haute



Ⓐ Coupez un espace (4 po x 22 po/100 mm x 560 mm) au bas de l'armoire pour y faire passer le cordon d'alimentation et pour l'aération

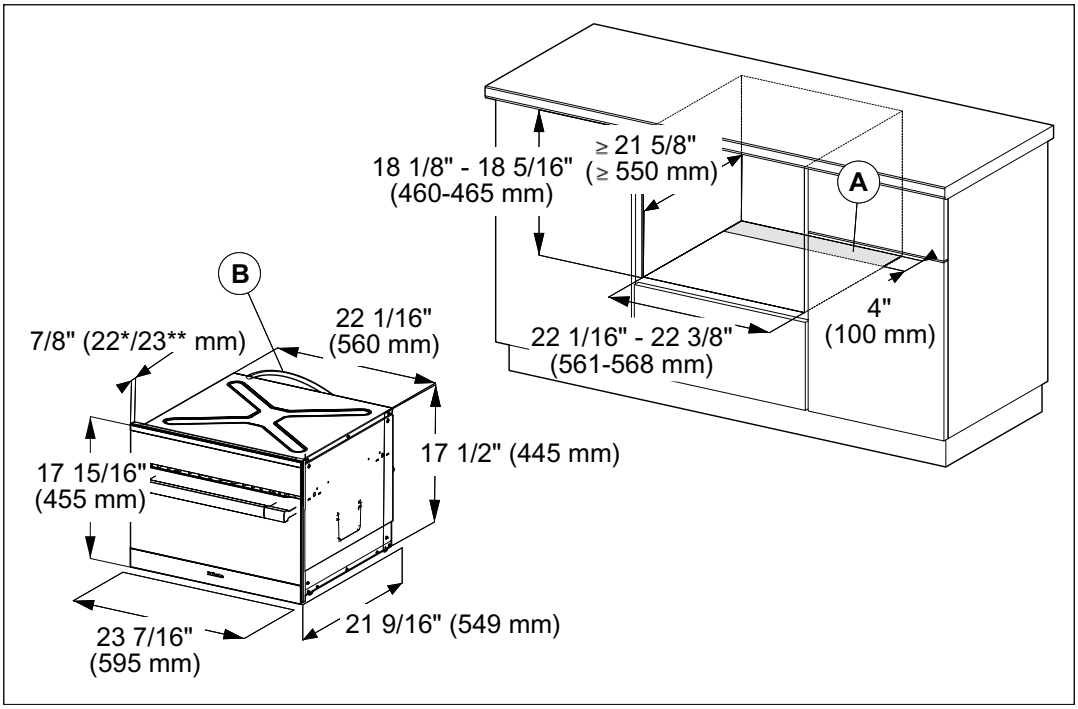
Ⓑ Cordon d'alimentation avec fiche

* Four dont le devant est en verre

** Four dont le devant est en métal

La conception de l'avant peut varier d'un modèle à l'autre. Pour les caractéristiques les plus récentes, veuillez visiter le site Web de Miele.

Installation sous le comptoir



Ⓐ Coupez un espace (4 po x 22 po/100 mm x 560 mm) au bas de l'armoire pour y faire passer le cordon d'alimentation et pour l'aération

Ⓑ Cordon d'alimentation avec fiche

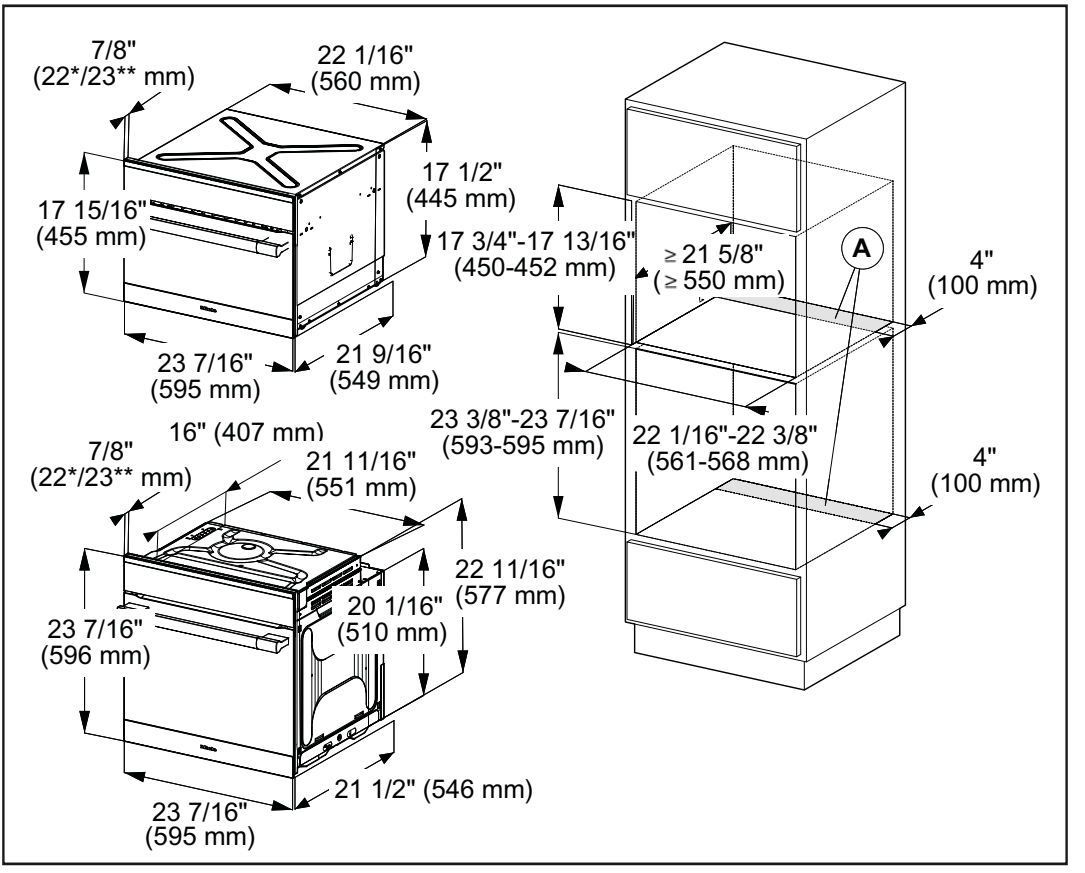
* Four dont le devant est en verre

** Four dont le devant est en métal

La conception de l'avant peut varier d'un modèle à l'autre. Pour les caractéristiques les plus récentes, veuillez visiter le site Web de Miele.

Diagrammes d'installation

Installation combinée avec un four dans une armoire haute



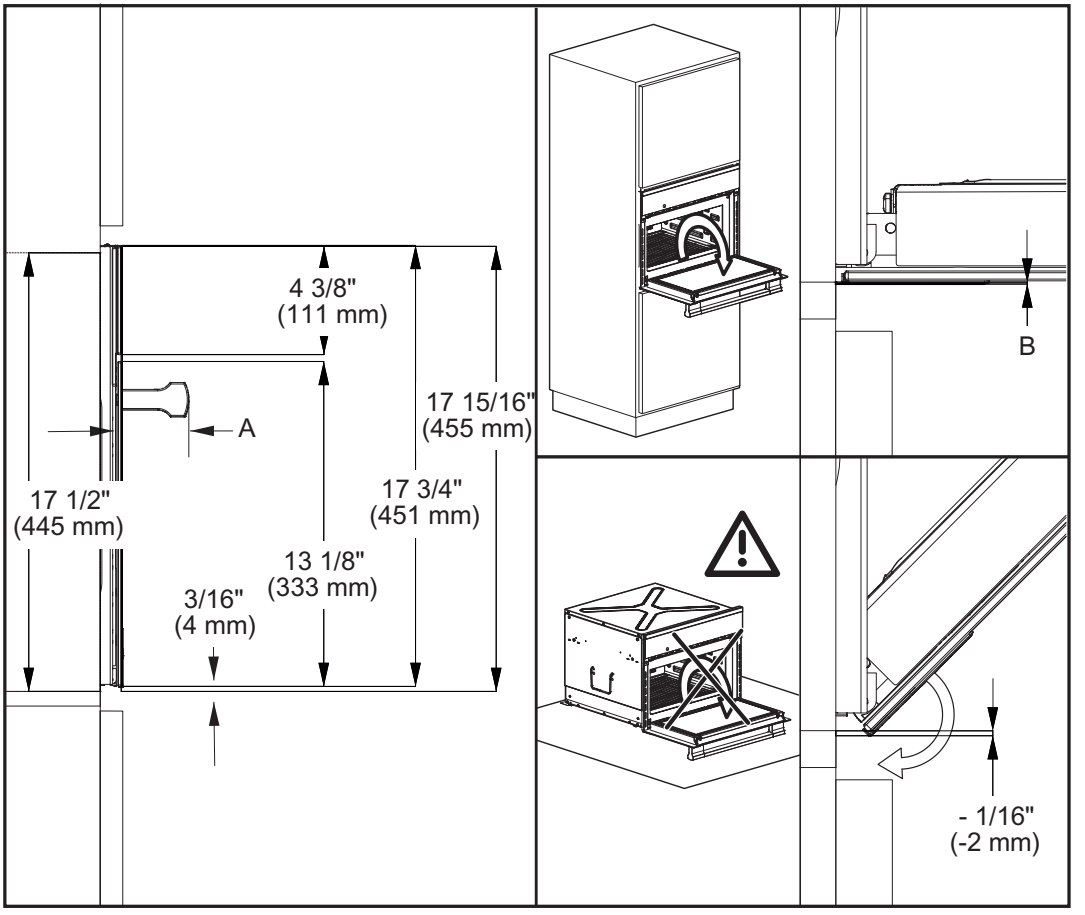
Ⓐ Coupez un espace (4 po x 22 po/100 mm x 560 mm) au bas de l'armoire pour y faire passer le cordon d'alimentation et pour l'aération

* Four dont le devant est en verre

** Four dont le devant est en métal

La conception de l'avant peut varier d'un modèle à l'autre. Pour les caractéristiques les plus récentes, veuillez visiter le site Web de Miele.

Dimensions de l'avant



A H61xx : 2 5/16 po (59 mm)

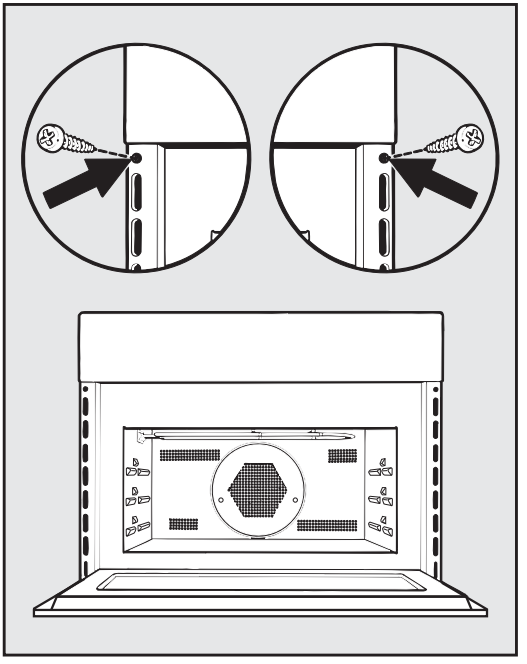
H62xx : 1 5/8 po (42 mm)

B Four combiné micro-ondes dont le devant est en verre : 1/16 po (2,2 mm)

Four combiné micro-ondes dont le devant est en métal : 1/16 po (1,2 mm)

⚠ Le four doit tout d'abord être encastré avant d'être utilisé.

- Retirez les poignées latérales, le cas échéant.
- Branchez le cordon d'alimentation à la source d'alimentation électrique.
- Poussez le four dans l'armoire jusqu'à la bordure et alignez-le.



- Ouvrez la porte et utilisez les vis fournies afin de fixer le four aux murs de l'armoire au travers des trous dans la bordure.

Canada

Importateur
Miele Limitée

Siège social au Canada et Centre Miele
161 Four Valley Drive
Vaughan, ON L4K 4V8
www.miele.ca

Service à la clientèle
Téléphone : 800-565-6435
customercare@miele.ca

Allemagne
Fabricant
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele

H6100BM; H6200BM

CE

fr – CA

M.-Nr. 10 228 080 / 00